

Rezept

Schupfnudeln mit Nougatsauce

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Nougatsauce, am 23.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	400 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
2 Bio-Orangen	50 g Mandelstifte
200 ml Milch	1 TL Speisestärke
65 g Nussnugarcreme	2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer breiten beschichteten Pfanne zerlassen. Die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten.
2. Inzwischen die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Von einer Orange die Schale in langen Spiralen abschälen und zum Garnieren beiseitelegen. Von der anderen die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Beide Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, und die Fruchtfilets aus den Trennhäuten schneiden.
3. Die Mandelstifte zu den Schupfnudeln geben und goldbraun rösten. In einem kleinen Topf die Milch mit der Stärke glatt rühren und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Nugatcreme darin unter Rühren schmelzen.
4. Die Orangenfilets und -schalenstreifen zu den Schupfnudeln geben. Alles kurz braten, damit die Orangen heiß werden. Den Puderzucker darüberstäuben und etwas karamellisieren lassen. Die Schupfnudeln auf Teller verteilen und mit den Orangenspiralen garnieren. Die Nougatsauce dazu servieren.