

Rezept

Schupfnudeln mit Orangensauce

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Orangensauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	3 gehäufte EL Zucker
200 ml Orangensaft	2 TL Speisestärke
1 EL Butter	500 g Schupfnudeln (Kühlregal)
1 Pck. gehackte Pistazien (25 g)	1/2 TL Zimtpulver
2 Zweige Zitronenmelisse (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestensneider in feinen Streifen abziehen, beiseitestellen. Dann die Orange samt der weißen Haut schälen, die Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden. Den abtropfenden Saft über einer Schüssel auffangen.
2. Für die Sauce den Zucker in die Mitte eines Topfs häufen und erhitzen, bis der Zucker anfängt zu bräunen. Den Orangensaft (auch den abgetropften verwenden) dazugießen und 1 Min. rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Orangenschalen dazugeben. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, unter die Sauce rühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen, bis sie andickt ist. Die Orangenfilets untermischen.
3. Gleichzeitig die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln darin unter Wenden in 5 Min. goldbraun braten. Mit Pistazien und Zimt mischen. mit der Orangensauce anrichten. Nach Belieben Melisseblättchen auf die Pasta streuen.