

Nudel-Kürbis-Topf

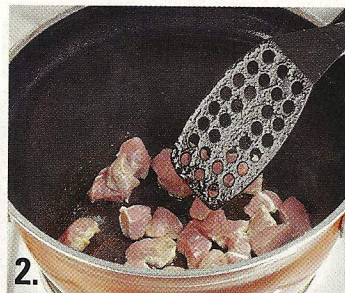
Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 1 Zwiebel**
- 400 g Kalbsvoressen**
(z. B. Schulter/Laffe, Brust)
- 700 g Kürbis** (z. B. Butternut)
- 1 Esslöffel Bratbutter**
- 1½ dl Fleischbouillon**
- 180 g Crème fraîche**
- 350 g Teigwaren**
(z. B. breite Nudeln)
- Salzwasser**
- 1 Teelöffel Paprika**
- ½ Teelöffel Salz**
- wenig Pfeffer**

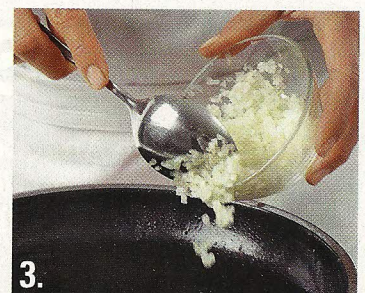
Pro Person: 23 g Fett, 36 g Eiweiss,
72 g Kohlenhydrate, 2680 kJ (641 kcal)



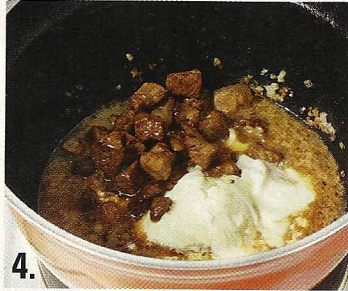
1. Zwiebel fein hacken. Fleisch und Kürbis in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.



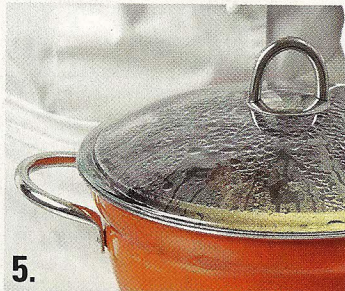
2. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. in der Bratbutter anbraten, herausnehmen.



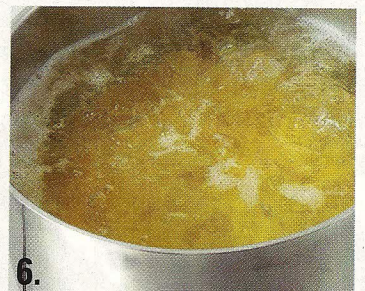
3. Hitze reduzieren. Zwiebel begeben, andämpfen.



4. Bouillon dazugießen, Crème fraîche und Fleisch begeben.



5. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. schmoren.



6. Teigwaren ca. 2 Min. im siedenden Salzwasser kochen.



7. Kürbis ca. 4 Min. vor Ende der Kochzeit begeben, mitkochen, alles abtropfen.



8. Nudeln und Kürbis zum Fleisch geben, mischen.



9. Würzen, sofort servieren.

