

## **Kürbis-Scheren-Nudeln in cremigem Ofengemüse**

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Personen:

### **Zutaten:**

- 1 Hokkaido Kürbis
- 500 g Pastamehl
- 1 Feta
- 1 rote Zwiebel
- 2-3 Karotten
- Rosmarin & Basilikum
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz

### **Rezept:**

1. Hokkaido halbieren, entkernen, klein schneiden und ca. 400 g in gesalzenem Wasser weichkochen. Pürieren und mit 500g Mehl und einer Prise Salz zu einem festen Teig kneten. Falls nötig, mehr Mehl dazugeben. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
2. Ein Backblech etwas mit Öl bestreichen. Den Feta in die Mitte legen, den restlichen Kürbis klein schneiden. Die Zwiebel und die Karotten schälen und auch klein schneiden und alles Gemüse um den Feta verteilen. Kräuter und Salz über dem Gemüse verteilen, mit Olivenöl beträufeln und den Saft der Zitrone auch über dem Gemüse verteilen. Bei 180°C für 30 Minuten im Ofen backen.
3. Für die Scheren-Nudeln einen Topf Wasser aufsetzen und das Wasser zum Kochen bringen. Den Teig mit einer Schere in das kochende Wasser schneiden und 10 Min. ziehen lassen. Die Nudeln aus dem Wasser holen und beiseite stellen.
4. Das fertige Ofengemüse gut durchmischen, etwas Pastawasser dazugeben, bis es schön cremig wird. Die Nudeln untermischen, anrichten & genießen.

Dazu passt gut ein Eichblattsalat mit Vinaigrette.

### **Fazit:**

Schmeckt hervorragend. Scheren Nudeln sind sehr einfach herzustellen und Kindern macht es sehr viel Spaß die Nudeln zu schneiden. Auch bei allen anderen Schritten können Kinder gut helfen. Den gekochten Kürbis für die Nudeln auskühlen lassen, macht die Sache einfacher.