



# Spinatnudeln mit Kürbis und Paprika

Zutaten für 4 Personen:

## Spinatnudeln

- 500 g Hartweizengrieß
- 50 g Spinatpulver
- 200 g Eier (4 Stück)

## Kürbis-Paprika-Ragout

- 1 mittelgroßen Hokkaido
- 1 mittelgroße Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Kokosmilch
- Ingwer, Chili, Salz,  
Zucker, Rapsöl

**Zubereitung:**

### Spinatnudeln:

Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen. Spinatpulver hinzugeben und trocken durchmischen. Anschließend das Ei nach und nach dazugeben.

Den Teig 8-10 Minuten mischen lassen, bis er grob streuselig ist. Die Bandnudelmatrize Nr. 19 einsetzen und auspressen lassen.

### Kürbis-Paprika-Ragout

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer mit etwas Salz und Zucker in Öl andämpfen.

Anschließend den Kürbis hinzugeben und kurz mitdämpfen. Dann mit der Kokosmilch übergießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die in Streifen geschnittene Paprika zugeben und ebenfalls bissfest garen. Anschließend mit Salz und Chili abschmecken.

Die Spinatnudeln bissfest kochen und zusammen mit dem Ragout servieren und genießen.