



**BASF**

We create chemistry

## Schupfnudel Pfanne mit Karottensauce, Rosenkohl, Maronen, körnigem Frischkäse und Haselnüssen



30 Minuten



4 Personen



vegetarisch

### Zutaten

- 200 ml Karottensaft
- 120 ml Sour Creme Hafer
- Prise Salz
- 1 kg Schupfnudeln, vegan
- 10 ml Rapsöl
- 600 g Rosenkohl, frisch
- 200 g Maronen, ganz enthäutet
- 1 Msp. Pfeffer weiß
- 1 Msp. Muskatnuss
- 400 g körniger Frischkäse
- 1 Msp. Curry Pulver Dragon
- 120 g Haselnüsse ganz

### Zubereitung

- 1) Den Karottensaft in einen Topf geben und auf ein Drittel einreduzieren. Ein wenig salzen.
- 2) 2. Nun die Sour Creme hinzugeben und einrühren.
- 3) 3. Rosenkohl waschen und putzen. Den Stiel kreuzförmig einschneiden und im Salzwasser garen.
- 4) 4. Die Schupfnudeln in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.
- 5) 5. Anschließend den gegarten Rosenkohl und die Maronen dazu geben und mitrösten.
- 6) 6. Mit der Karottensauce aufgießen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 7) 7. Körnigen Frischkäse mit etwas Curry Pulver abschmecken.
- 8) 8. Haselnüsse bei 180° C im Backofen rösten und als Garnitur über das Gericht geben.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Wissenswertes

Zur Herstellung von körnigem Frischkäse wird der Käsebruch mit Sahne und etwas Salz verfeinert.

