

Rote Bete-Schupfnudeln mit Walnuss-Pesto und Grünkohl

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

250 g Kartoffeln, mehligk.	250 g Rote Bete	Salz
50 g Parmesan	150 g Weizenmehl (405)	2 Eigelbe
Muskat	Weizenmehl	2 EL Butter

Für das Pesto:

50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1/2 Limette
150 g Walnusskerne	150 ml Olivenöl	Pfeffer
Salz	1 EL Cranberrys, getrocknet	

Für den Grünkohl:

1,5 kg Grünkohl	Salz	5 g frischer Ingwer
40 g Butter	1 EL Sojasauce	Pfeffer

Zusätzlich:

50 g Walnusskerne	50 g Parmesan
-------------------	---------------

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln und die Rote Bete waschen, ungeschält in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weich garen. (Je nach Größe der Rote Bete diese etwas länger kochen.) Anschließend abgießen, etwas ausdämpfen lassen und schälen.

Parmesan fein reiben.

Kartoffeln und Rote Bete noch warm durch die Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen.

Mehl, Parmesan, Eigelbe, etwas Salz und Muskat hinzugeben und alles zügig zu einem Teig vermengen. Nur so lange kneten, bis der Teig eine glatte homogene Konsistenz hat und nicht mehr klebt. Je länger man knetet, umso zäher und kleistriger wird der Teig.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem oder zwei dicken Strängen formen, davon gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Schupfnudeln formen.

Die Schupfnudeln in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald die Schupfnudeln an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Pesto Parmesan reiben. Knoblauch schälen. Von der Limettenhälfte den Saft auspressen. Walnusskerne mit Knoblauch, Parmesan, Limettensaft, Olivenöl und etwas Pfeffer in einen Mixer geben und zu einem Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken und die Cranberrys untermischen. Den Grünkohl verlesen, die Blättchen von den Stielen zupfen und waschen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen, den Grünkohl darin ca. 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und anschließend in Streifen schneiden.

Ingwer schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter schmelzen, Ingwer und Grünkohlstreifen zugeben. Die Sojasauce angießen, die Grünkohlstreifen kurz erwärmen und mit Pfeffer abschmecken.

Die zusätzlichen Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken.

Für die Schupfnudeln die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schupfnudeln dazu geben und kurz in der Pfanne warm schwenken.

Grünkohl in die Tellermitte geben, darauf die Schupfnudeln und Pesto geben. Mit den gerösteten Walnüssen und etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Antonina Müller am 21. Februar 2022