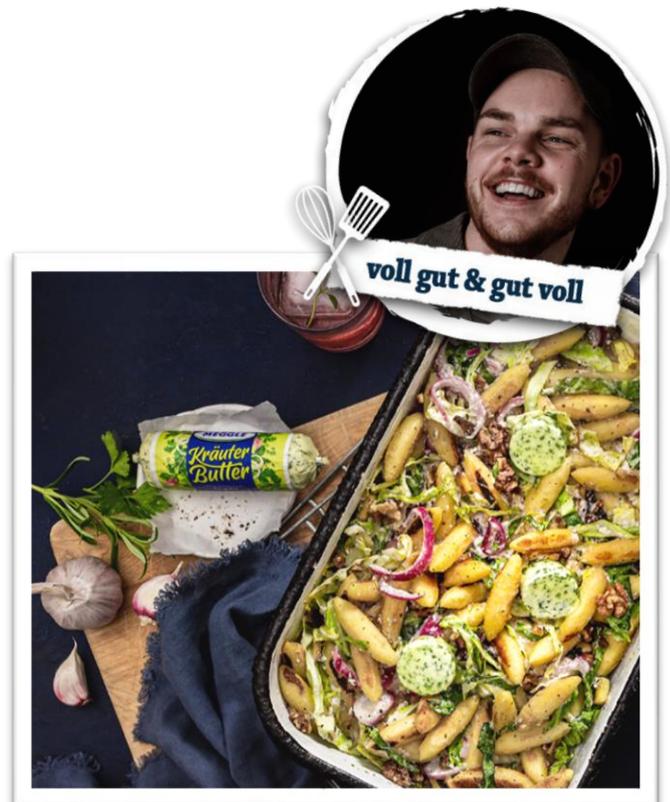


Gebackene Schupfnudeln mit Spitzkohl und Ricotta

Zutaten:

600g Schupfnudeln
½ Spitzkohl
2 Rote Zwiebel
250g Geräucherter Tofu
1 Kräuter-Butter Rolle
300g Ricotta
100ml Apfelsaft
4 Zweige Rosmarin
2 Thymian
1 TL Muskatnuss
Salz
Pfeffer
1 Handvoll Walnüsse



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Tofu in kleine Würfel schneiden. 1/3 der Kräuter-Butter Rolle in einer Pfanne schmelzen. Anschließend Tofu und Zwiebeln goldbraun anbraten und in eine Auflaufform geben. Die Schupfnudeln in der gleichen Pfanne braun anbraten und zum Tofu hinzugeben.

Nun den Spitzkohl waschen, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden – in die Auflaufform geben. Alles miteinander vermengen. Nun die Rosmarinnadeln fein hacken, Thymianblätter vom Stiel entfernen und mit Apfelsaft, Ricotta und Muskatnuss zu einer Sauce verrühren.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gehackte Walnüsse, Ricotta-Sauce in die Auflaufform geben und nochmals alles miteinander vermengen.

Zu guter Letzt die zwei übrigen Portionen der Kräuter-Butter Rolle auf die Schupfnudeln geben und für ca. 20 Minuten bei 180° (Ober-/Unterhitze) in den Backofen geben.