



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



OASE NAMIB

Schupfnudeln

Zutaten:

Schupfnudeln

Öl / Olivenöl, 2 Paprikaschoten

Zwiebeln, Lauch, Frühlingszwiebeln

Karotten, Zucchini, Weißkraut, Auberginen

Oase Namib, Chango Mango

Zunächst wollen die hochwertigen Schupfnudeln in einer Pfanne mit einem Schuss Öl goldgelb angebraten werden. Gönnen Sie dann den roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Zucchini, Weißkraut und Auberginen ein kurzes Wasserbad, um sie daraufhin kleinzuschneiden. In der Pfanne werden sie nun mit ein wenig Olivenöl knackig gebraten und leicht gesalzen. Die Schupfnudeln freuen sich nun auf das Zusammentreffen mit dem Gemüse und wollen mit „Oase Namib“ eingehüllt und nochmal unter ständigem Schwenken angebraten werden. Servieren Sie das Ganze auf einem vorgewärmten Teller und verfeinern Sie das Gericht mit einem guten Klecks „Chango Mango“ als Topping. In Röllchen geschnittene Frühlingszwiebeln machen sich perfekt als Garnitur.