

Käsedampfnudeln auf

Ein herbstliches Gericht, das direkt aus dem Backofen auf den Tisch kommt – und einfach herrlich schmeckt!



Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 2330 kJ/557 kcal

200 g Weissmehl
wenig Muskat
½ TL Salz*
wenig Pfeffer aus der Mühle
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt
60 g Butter, flüssig
1 dl Milch
1 Ei, verklopft

500 g Kürbis (z.B. Muscade, Butternut), in feinen Scheiben
1 Birne (z.B. Williams), in feinen Schnitzen
1 TL Salz*
wenig Pfeffer aus der Mühle

120 g Gruyère, in 8 Würfeln
1 EL Butter, flüssig
3 EL Nusskernemischung*, grob gehackt

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 1 ¼ Std.
Backen: ca. 30 Min.
für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

*Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

Hefeteig: Weissmehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Kürbisbett: Kürbisscheiben und Birnenschnitze mischen, würzen, in die vorbereitete Form geben.

Formen: Teig in 8 gleich grosse Stücke schneiden, flach drücken. Je einen Käsewürfel darauf legen, mit dem Teig umschliessen, zu Kugeln formen. Teigkugeln auf dem Kürbisbett verteilen, nochmals ca. 15 Min. zugedeckt aufgehen lassen. Dampfnudeln mit Butter bestreichen, Nüsse darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

www.coopzeitung.ch/rezept



Kürbisbett



Frisch und lebhaft

Der **Féchy AOC L'Artimon** ist ein Waadtländer Weisswein mit angenehmem, frischem Bouquet. Er zeichnet sich durch einen Hauch von exotischen Früchten aus. Er wirkt lebhaft und gefällt, im Abgang erinnert er etwas an Mandeln. Passt als Aperitif-Wein ebenso gut wie als Begleiter zu Käsespeisen wie z. B. Gratin, Fondue, Raclette.

Preis: Fr. 8.90/75 cl.

Erhältlich in Ihrer Coop-Verkaufsstelle und online unter:

www.coop.ch/wineshop



Das Rezept aus der Coopzeitung sehen Sie jede Woche im Coop Mittwochstudio. 19.20 Uhr auf SF1 und SF2.

FOTOS: ANDREAS FAHRNI; STYLING: IRENE DE GIACOMO