



## Special: zoete Duitse noedels met peer

en notencrumble met sinaasappelroom



20-30min



2 personen

Deze moeten we je even uitleggen. Als je regelmatig op wintersport gaat, of vaak in Duitsland komt, ben je vast bekend met schupfnudeln. Deze gnocchi-achtige noedels zijn razendpopulair en worden zowel in zoete als hartige gerechten verwerkt. Deze zoete variant met notencrumble, perencompote en een dip van crème fraîche met sinaasappel is wellicht nieuw voor je, maar zeker het proberen waard.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje walnoten <sup>15</sup>
- 1 zakje pecannoten <sup>15</sup>
- 2 peren
- 1 citroen
- 1 pak schupfnudeln <sup>1,3,9</sup>
- 1 zakje rozijnen <sup>12</sup>
- 1 sinaasappel
- 1 pakje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 zakje paneermeel <sup>1</sup>
- 1 zakje poedersuiker

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- suiker

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1148kcal, vet 52.5g, koolhydraten 153.2g, eiwit 17.3g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Doe de **noten** in een plastic diepvrieszak en verkruimel ze met een deegroller of zware pan. Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** in blokjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



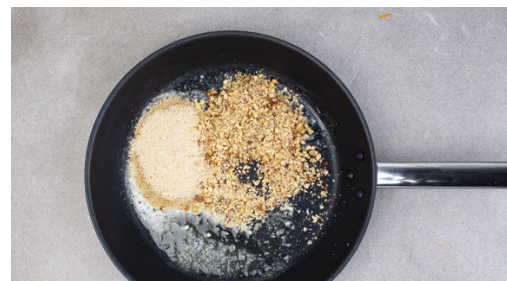
### 4. Sinaasappelroom maken

Rasp ca. **1/2tl sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Roer de **crème fraîche** los met de **sinaasappelrasp**, **1el sinaasappelsap** en 1el suiker. Proef of je meer suiker wil toevoegen.



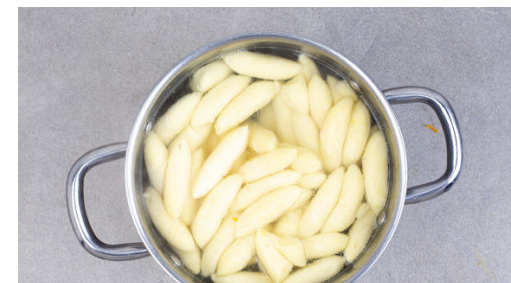
### 2. Compote maken

Kook in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **noedels**. Smelt 1tl boter in een kleine kookpan en voeg de **peer**, **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **rozijnen** en 80ml water toe. Laat ca. 15min zachtjes pruttelen en breng de **compote** evt. op smaak met suiker.



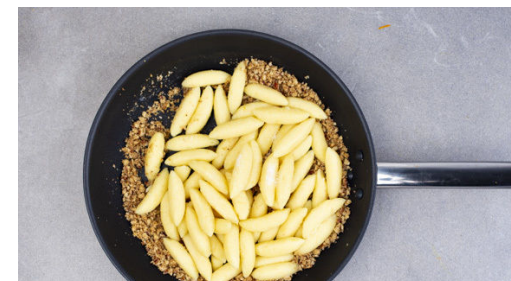
### 5. Notencrumble maken

Smelt 2-3el boter in een grote koekenpan en rooster het **notenkrum** en de **helft van het paneermeel** 1-2min. Gebruik de **rest van het paneermeel** voor een ander recept.



### 3. Noedels koken

Doe de **noedels** in het kokende water, draai het vuur laag en kook de **noedels** in ca. 5min gaar. Giet af en laat uitlekken.



### 6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** met 1tl suiker aan de **notencrumble** toe en schep om. Serveer de **noedels** met de **perencompote** en **sinaasappelroom** en bestrooi met de **poedersuiker**.