



## Schupfnudel-Pfanne mit Garnelen

*Buabaspitzle mit Kürbis, Lauch  
und Garnelen*

*Zubereitungszeit: bis 30 Minuten*

### *Zubereitung:*

1. Den Kürbis würfeln und in einer Ofenform mit Olivenöl marinieren. Würzen und im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen.
2. Die Garnelen und die Schupfnudeln in eine große Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun braten. Den fertigen Kürbis untermischen und den Lauch in feine Ringe schneiden, gründlich waschen und mit dem Rest in die Pfanne geben.
3. Nach weiteren 5 -7 Minuten kann das Essen serviert werden.



### *Zutaten:*

*Zutaten für 2 Personen*

- 1 Packung Settele Schupfnudeln „Buabaspitzle“ 500g
- 1/2 kleiner Hokkaido Kürbis
- 1/2 Lauchstange
- 2 EL Olivenöl
- 200g Garnelen
- Salz, Pfeffer, Oregano

