

## Kürbisdudeln in Salbeibutter mit Kabeljau

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 Butternusskürbis  
2 Kabeljaufilets  
2 Esslöffel Olivenöl  
50 g Butter  
10 frische Salbeiblätter  
Salz und Pfeffer

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Den Butternusskürbis schälen und entkernen. Um daraus nudelartige schmale Streifen zu schneiden, verwenden Sie am besten einen Spiralschneider. Dazu den Kürbis in längliche Stücke schneiden und dann durch den Spiralschneider drehen. Alternativ können Sie auch mit einem Sparschäler etwas breitere Kürbistreifen herunterschälen.

- 3 -

Kürbisdudeln in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln und kurz durchmengen, sodass sie mit Öl benetzt sind.

- 4 -

Spiralnudeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 7 - 8 Minuten im Ofen backen.

- 5 -

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zerlassen. Salbeiblätter hinzugeben und permanent umrühren. Wenn die Butter und Blätter sich leicht bräunlich färben, Sauce vom Herd nehmen.

- 6 -

Zum Schluss das Kabeljaufilet in einer beschichteten Pfanne goldbraun anbraten - dazu reichen etwa 2 - 3 Minuten von jeder Seite. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

- 7 -

Die Kürbisdudeln aus dem Ofen holen, durch die Salbeibutter schwenken und zusammen mit dem Fisch servieren.