Rezept für Schupfnudel-Kürbis-Blech überbacken

VON Gini ZUTATEN		
1/2 Hokkaido Kürbis	730	
250		
Gramm Cherrytomaten		
1 Packung		
Schupfnudeln (Kühlregal)	79 6	
2 Hand voll Streukäse		RAMAN OF THE PROPERTY OF THE P
Salz,		
Pfeffer, Muskatnuss, Zimt		
4 El Olivenöl		
	4 Portionen	7 E I T 15 Min
	4 I Ordonen	13 14111
ZUBEREITUNG Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng	gen	
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln,Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		
Hokkaido in mundgerechte Stücke schneiden Kürbis mit den Öl und den Gewürzen in einer Schüssel vermeng Schupfnudeln, Kürbis und Tomaten auf einem Backblech ausbre Mit Streukäse bedecken		

ZUBEREITUNG