

CREMIG WÜRZIGE Kürbis Pasta

Für alle Nudel-Liebhaber im Herbst.



Zutaten

- 250 g Tagliatelle
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 125 ml Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse
- 200 ml Sahne
- 1 Knoblauch-Zehe
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan

Zubereitung:

Hokkaido waschen, entkernen, in Stücke schneiden und in der Gemüsebrühe weich kochen. Den Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Sahne und Frischkäse vermengen. Falls die Sauce zu dick geworden ist, mit etwas Wasser verdünnen. Knoblauch fein würfeln, mit der Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen und nach kurzem Abtropfen noch heiß mit der Sauce vermengen.

Anschließend mit Parmesan servieren.

Tagliatelle lassen sich übrigens ganz einfach selbst herstellen. Schau Dir gerne unser Grund-Rezept für D.I.Y. Pasta an. Bei uns im Markt findest Du dazu passende Pasta-Aufsätze, bzw. Nudelmaschinen. Wir beraten Dich gern!

Tipp:

Natürlich kann man für dieses Rezept auch auf andere Kürbissorten zurückgreifen. Diese muss man allerdings schälen. ;)