Kürbis Pasta.

15 Min. Arbeitszeit | **25 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

	Salz
1,0	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
40 g	Butter
400 g	Hokkaidokürbis
0,50 l	Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)
250 g	Penne
100 g	Sahne
	Pfeffer
2	Stiel(e) Petersilie
40 g	Grana-Padano-Flakes (z.B. San Fabio)

Zubereitung:

1. Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen.
3. Den Hokkaidokürbis waschen, vierteln, entkernen und kleinschneiden.
4. Kürbisstücke mit in die Pfanne geben und ca. 5 Min. anrösten.
5. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis zerfällt.
6. In der Zwischenzeit die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe „al dente" garen.
7. Kürbis vom Herd nehmen und pürieren. Sahne und ggf. noch einen Schuss Pastawasser hinzufügen, bis eine wunderbar cremige Soße entsteht.
8. Pasta abgießen und unter die Soße heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
10. Nudeln auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Käse-Flakes bestreut servieren.

PENNY.