




Cremige Kürbisdudeln.

 **10 Min.**  **25 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Zwiebel(n)
Knoblauchzehe(n)
g Butter
g Hokkaido-Kürbis
ml Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)
Salz
g Penne
g Sahne
Pfeffer
Stiel(e) Petersilie
g Grana-Padano-Flakes (z.B. San Fabio)

- 1 Nudelwasser zum Kochen bringen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in Butter anschwitzen.
- 3 Hokkaido waschen und mit einem großen, sehr scharfen Messer in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kerne vorher entfernen.
- 4 Kürbisstücke mit in die Pfanne geben und ein paar Minuten rösten lassen.
- 5 Mit der Brühe ablöschen, Deckel auflegen und alles ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis zerfällt.
- 6 In der Zwischenzeit das Wasser salzen und die Nudeln darin 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, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
- 10 Nudeln mit Petersilie und Käse-Flakes bestreuen – und dann genießen! Probier's mal aus.