

# Cremige Kürbis-Pasta

Zutaten für 2 Personen:

250 gr Pasta (nehmt einfach eure Lieblingsnudeln)  
Salz, Pfeffer  
½ Hokkaido-Kürbis  
1 rote Zwiebel  
1 EL Butter  
50 g Cheddar  
100 ml Sahne  
1 EL Kürbiskernöl  
Schnittlauch oder Basilikum oder Petersilie

Zubereitung:

Pasta nach Anweisung al dente kochen, inzwischen Währenddessen Kürbis entkernen und mit einer Reibe groß raspeln. Geriebenen Kürbis kurz vor Ende der Garzeit in den Nudeltopf geben und 3 Minuten mitkochen.  
Rote Zwiebel in Streifen schneiden und in einer Pfanne in der Butter glasig braten.  
Cheddar raspeln. Pasta und Kürbis abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Kürbis -Pasta, 1 kleine Kelle Nudelkochwasser und Sahne zur Zwiebel in die Pfanne geben, etwas aufkochen und den Cheddar dazugeben, bis die Soße schön cremig ist.  
Auf 2 Tellern die Nudeln anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln und mit den Kräutern garnieren.

Wir wünschen „Guten Appetit“

