

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“

