Butternusskürbis-Pasta

Die Butternusskürbis-Pasta ist ein cremiges Gericht für Nudelliebhaber. Das vorzügliche Kürbis-Rezept schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

300 g	Nudeln (Spiralnudeln, Bandnudeln, Penne, etc.)
1 Stk.	Butternusskürbis (ca. 600-700 g)
4 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
2 TL	Oregano
	Salz und Pfeffer
200 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Spritzer	Zitronensaft
	Nudelwasser

Zubereitung

1. Für die **Butternusskürbis-Pasta** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Butternusskürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Alles auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2. Im vorgeheizten Backofen zirka 25-30 Minuten backen.

3. Jetzt die Nudeln laut Packungsanleitung kochen. Den Kürbis, Schalotten, Knoblauch und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Schlagobers hinzufügen und weiter mixen. Zuletzt etwas Nudelwasser hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschließend eventuell nochmals abschmecken. Die Pasta hinzugeben mit der Sauce vermengen, auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die Butternusskürbis-Pasta mit geriebenem Parmesan und gehackten Kürbiskernen garnieren.