Nudel-Kürbis-Auflauf

Der italienische Herbst hält Einzug: Das vegetarische Rezept für Nudel-Kürbis-Auflauf lässt sich in wenigen Handgriffen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Nudeln
250 ml	Schlagobers
125 g	Käse
1 Stk.	Kürbis
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Nudel-Kürbis-Auflauf** ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln im Salzwasser bissfest garen.

2. Den mittelgroßen Speisekürbis in 2 x 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel von der äußeren Schale entfernen, halbieren und fein schneiden. In einem Topf etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln glasig angehen lassen. Den Kürbis zugeben und gemeinsam mit der Zwiebel etwa 10 bis 12 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

3. Zum Kürbisgemüse bei kleiner Hitze den Schlagobers geben und nochmals 10 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken. Die Nudeln in einem Sieb kurz abspülen und in einer Schüssel mit dem Kürbisgemüse vermengen. Auf einem Teller anrichten und mit geriebenem Käse nach Wahl servieren.

Tipp

Etwas herzhafter schmeckt der Nudel-Kürbis-Auflauf überbacken mit kräftigem Tilsiter oder Edamer

Käse. In diesem Fall die Garzeiten um 5 Minuten verringern, den Auflauf in eine feuerfeste Form geben, mit dem Käse betreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Oberhitze für circa 20 Minuten überbacken. Verwenden Sie ausschließlich Speisekürbis mit Schale: zum Beispiel „Hokkaido“.