Pasta mit cremiger Kürbissauce

Wer gerne Kürbis isst und nicht bis zur nächsten Saison warten möchte, sollte die Pasta mit cremiger Kürbissauce probieren. In dem Rezept wird Kürbispüree aus der Dose verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Penne
4 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Salbei
400 g	Kürbispüree (aus der Dose)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Mascarpone
50 g	Parmesan
50 g	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für Pasta mit cremiger Kürbissauce zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Salbeiblätter und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen bzw. Röllchen schneiden. Parmesan reiben.

2. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Penne darin al dente kochen. Abgießen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen, und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf zerlassen.

3. Zwiebel, Knoblauch und Salbei in der Butter weich dünsten. Kürbispüree dazugeben und

alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Kürbismasse in einem Topf erhitzen. Nacheinander Mascarpone, geriebenen Parmesan und das aufgefangene Kochwasser unterrühren. Zuletzt die Nudeln dazugeben und alles gut vermengen.

5. Noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta in der Sauce anrichten, mit Schnittlauchröllchen (und optional noch etwas Parmesan) bestreuen und servieren.

Tipp

Die Pasta mit cremiger Kürbissauce vor dem Servieren mit grob gehackten, gerösteten Haselnusskernen bestreuen.