Pasta mit gebratenem Kürbis

Die Kombination der Zutaten macht das Besondere bei diesem Rezept aus: leckere Pasta mit gebratenem Kürbis und würzigem Speck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Kürbisse
1 Stk.	Zwiebel
4 Scheiben	Speck
2 EL	Olivenöl
1 EL	Salbeiblätter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
550 g	Rigatoni (oder andere Nudeln)
70 g	Parmesan

Zubereitung

1. Die **Pasta mit gebratenem Kürbis** ist ein schnelles Rezept aus der Herbst-Küche. Hierfür den Backofen auf 220°C vorheizen.

2. Kürbis, Zwiebeln und Speck auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Salbei darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 15-20 Minuten garen lassen, bis der Kürbis weich und der Speck knusprig ist.

3. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente (bissfest) kochen. Abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Die abgetropften Nudeln zurück in den Topf geben und unter großer Hitze mit der Kürbismischung vermengen.

4. Nach Bedarf das Kochwasser hinzufügen, so dass eine feine Sauce entsteht. Parmesan unterheben und alles auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Zu Pasta mit gebratenem Kürbis passt ein kräftiger Weißwein.