



cremige Kürbisdudeln

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kürbis (z.B. Hokkaido, Butternuss- oder Buttercup)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 EL Butter

150 ml Schlagobers

300 ml Gemüsebrühe

150 g geriebener Käse nach Wahl

Salz und Pfeffer

1 kleine Hand voll Kürbiskerne

500 g Cubetto oder andere Nudeln

Der Kürbis wird wenn nötig geschält und entkernt. In Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein hacken. In der Butter glasig anrösten. Nun kommen die Kürbiswürfel gemeinsam mit dem Schlagobers und der Gemüsebrühe zu der Zwiebelmischung. Bei kleiner Hitze wird der Kürbis weich gekocht. Das dauert etwa 10 Minuten.

Derweil kann man die Kürbiskerne in etwas Butter anrösten. Sie dienen später als Topping für die Nudeln. Die Nudeln werden nach Packungsanleitung gekocht.

Sobald der Kürbis weich ist, wird er fein püriert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt noch den geriebenen Käse einrühren. Die Sauce wird mit den gekochten Nudeln verrührt und sofort serviert.

