



## Benötigte Zutaten

400 g	Bandnudeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Speck (gewürfelt)
500 g	Hokkaido Kürbis
400 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
40 g	Parmesan (gerieben)
	Salz, Pfeffer
1 Schnitte	<b>Österreichische Teebutter</b>
Zum Garnieren	
etwas	Thymian
	<b>Premium Bergkäse</b>

## Kürbis Carbonara

Eine herbstliche Variante der beliebten Nudeln

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Die Nudel nach Packungsanleitung kochen und zur Seite stellen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Speck würfeln.
4. Kürbis entkernen und in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden und kochen.
5. Die Hälfte des Kürbisses mit Schlagobers pürieren, anschließend abschmecken.
6. Den Speck, Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten.
7. Kürbiswürfel in einer weiteren Pfanne mit Thymian anrösten und abschmecken.
8. Den Speck, Zwiebel & Knoblauch unter die Kürbis-Schlagobers-Mischung rühren.
9. Die Bandnudel mit der Kürbis Carbonara Sauce anrichten und mit den gerösteten Kürbiswürfeln sowie etwas Thymian und Bergkäse garniert servieren.

Die Nudel nach Packungsanleitung kochen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel, Knoblauch und Speck würfeln. Kürbis entkernen und in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden und kochen. Die Hälfte des Kürbisses mit Schlagobers pürieren, anschließend abschmecken. Den Speck, Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten. Kürbiswürfel in einer weiteren Pfanne mit Thymian anrösten und abschmecken. Den Speck, Zwiebel & Knoblauch unter die Kürbis-Schlagobers-Mischung rühren.

Die Bandnudel mit der Kürbis Carbonara Sauce anrichten und mit den



gerösteten Kürbiswürfeln sowie etwas Thymian und Bergkäse garniert servieren.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin](#)