



Benötigte Zutaten

750 g Hokkaido Kürbis

1 Zwiebel

500 g Bandnudeln

250 ml Premium Alpenmilch

250 ml Premium Schlagobers

500 ml Gemüsebrühe

85 g Premium Heujuwel
(gerieben)

3 EL Premium Teebutter

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

One Pot Kürbis Pasta

Unkompliziert und mit frischen Zutaten kochen ist kein Widerspruch. Wie wäre es mit dieser One Pot Kürbis Pasta? Ein cremiges Kürbis Pasta Rezept das herbstliches Aroma einfängt.

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Hokkaido Kürbis waschen, entkernen und bei Bedarf schälen. In Würfel schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelstücken mit der Butter in einer Schmortpfanne unter Rühren andünsten.
3. Mit der Milch, dem Schlagobers und der Gemüsebrühe aufgießen. Das Gemüse unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten garen.
4. Die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. Die Nudeln in die Sauce hinzufügen und etwa 10 Minuten weich kochen. Zwischendurch umrühren. Falls die Nudeln eine längere Garzeit haben, einfach etwas Gemüsebrühe nachgießen
6. Sobald die Nudeln bissfest gekocht sind, etwa Zitronensaft hinzufügen, den Käse unterrühren und Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ein Rezept von
food-stories.at