



Benötigte Zutaten

400 g	Bandnudeln
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Speck (gewürfelt)
500 g	Hokkaido Kürbis
400 ml	Premium Schlagobers
40 g	Parmesan (gerieben)
	Salz, Pfeffer
1 Schnitte	Österreichische Teebutter

Zum Garnieren

etwas Thymian

Premium Bergkäse

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.



Ein Rezept von cookingcatrin.at

