heute gibt es...

Tagliatelle mit Butternut-Kürbis



Zutaten: (für 4 Personen)

- ca. 500g Butternut-Kürbis (Gewicht nach dem Putzen und Entkernen)
- 2 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Tagliatelle oder nach Wunsch andere Nudeln
- 200ml Sahne
- 400ml Gemüsebrühe
- 2 EL Pinienkerne

Gewürze und Kräuter:

- 2 Zweige Rosmarin
- 1TL getrockneten Thymian
- 1 gestrichenen TL Curry
- 1/2 TL Zimt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Butternut-Kürbis schälen, entkernen und in gleich große Würfel schneiden.
2. Das Öl in eine hohe Pfanne geben und erhitzen lassen.
3. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem gepressten Knoblauch ins heiße Öl geben und kurz anschwitzen.
4. Nebenher das Wasser für die Nudeln aufsetzen und diese nach Packungsanweisung al dente kochen.
5. Die Butternutwürfel in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren leicht anrösten. Dabei die Gewürze und Kräuter dazugeben und gut untermischen.
6. Nun das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
7. Anschließend die Sahne dazugeben und leicht einkochen lassen.
8. Währenddessen in einer anderen Pfanne die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten.
9. Sobald der Kürbis gar ist, die Rosmarinzweige aus der Soße nehmen und nochmals falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Wichtig: Die Soße nicht länger kochen lassen, da sie sonst zu dick wird und der Kürbis zerfällt.
10. Die al dente gekochte Pasta in einem Teller anrichten, die Soße darauf geben und mit den Pinienkernen bestreuen.