ONE-POT-KÜRBIS-PASTA

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

Ein Kürbis, ein Topf, ein leckeres Essen: Viel braucht es nicht, um unsere One Pot Kürbis-Pasta zu kochen. Denn dieses saisonale Gericht mit wenigen Zutaten wird in nur einem Topf flott zusammengerührt und abgeschmeckt. Weniger Abwasch, mehr Genuss - probiert es aus!

ZUTATEN

ca. Für 1 (hungrige) Person:

1/2	Butternut-Kürbis
1	Chili
1	Knoblauchzehe
250 gr	Pasta
100 ml	Sahne
Handvoll	Parmesan
	Salz und Pfeffer
Etwas	Essig (z.B. Weinessig)

ZUBEREITUNG

Kürbis in grobe Würfel schneiden, die Chili in feine Ringe schneiden und ggf. die Kerne entfernen. Kürbis, Chili und Nudeln zusammen in einen Topf mit kochendem Wasser geben, bis die Nudeln al dente gegart sind. Mit einer großen Kelle das Nudelwasser abschöpfen und aufheben. Alles abseihen und wieder zurück in den Topf geben. Etwas vom Nudelwasser, Sahne und Knoblauch dazugeben und aufkochen lassen. Noch den Parmesan hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und dann: futtern! Guten Appetit!

Tipp: Die One-Pot-Kürbis-Pasta zusätzlich mit dem Kürbisgewürz von herbaria abschmecken!

Bioland