

Kürbis Walnuss Pasta

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

500 g Butternutkürbis
2 rote Zwiebeln
50 g Walnusskerne
1 EL Walnussöl
2 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Salz
Pfeffer
200 g Nudeln
2 Stiele Petersilie
100 g alter Bergkäse

Anweisungen:

Kürbis entkernen, in ca. 3 cm breite Spalten schneiden. Spalten dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne in dem Walnussöl anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis und Zwiebeln darin 5 Min. andünsten.

Brühe und Sahne zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Petersilie abzupfen und hacken.

Nudeln abgießen, dabei 150 ml Kochwasser auffangen. Nudeln und Kochwasser unter den Kürbis mischen, evtl. nachwürzen.

Bergkäse reiben und mit etwas Olivenöl darübergerben.

Mit Walnüssen und Petersilie bestreut servieren.