Kürbisgemüse mit Nudeln

1 kg Muskatkürbis oder gelber Hokkaido · 1 Knoblauchzehe · 1 Zwiebel · 50g Butter · 350g kurze Vollkornnudeln · 3l Wasser · 3 Teel. Salz · 1 Eßl. Olivenöl · 1 Bund Basilikum · 1 Messerspitze Cayennepfeffer · Saft von 1 Zitrone · 60g Emmentaler Käse oder Bergkäse, frisch gerieben

Den Kürbis schälen. Das weiche Innere mit den Kernen herauskratzen. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. · Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und hacken. · Die Butter in einer großen tiefen Pfanne mit Deckel zerlassen und die Zwiebel in der Butter goldgelb braten. Die Kürbiswürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten nicht zu weich dünsten. Das Kürbisfleisch soll noch Biß haben. · Während der Kürbis gart, für die Nudeln das Wasser mit 2 Teel. Salz und dem Öl zum Kochen bringen. Die Nudeln zufügen und im offenen Topf bei mittlerer Hitze "al dente" kochen. · Das Basilikum waschen, trockentupfen und feinhacken. Das Gemüse mit dem restlichen Salz und dem Cayennepfeffer würzen, den Zitronensaft, die zerdrückte Knoblauchzehe und das Basilikum zufügen. Das Gemüse warm stellen. Die Nudeln abschütten und abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und mit dem Kürbisgemüse mischen. Zum Schluß den geriebenen Käse unterrühren.

Guten Appetit!

Mechtersheimer Hofladen

Kürbisgemüse mit Nudeln

1 kg Muskatkürbis oder gelber Hokkaido · 1 Knoblauchzehe · 1 Zwiebel · 50g Butter · 350g kurze Vollkornnudeln · 3l Wasser · 3 Teel. Salz · 1 Eßl. Olivenöl · 1 Bund Basilikum · 1 Messerspitze Cayennepfeffer · Saft von 1 Zitrone · 60g Emmentaler Käse oder Bergkäse, frisch gerieben

Den Kürbis schälen. Das weiche Innere mit den Kernen herauskratzen. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. · Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und hacken. · Die Butter in einer großen tiefen Pfanne mit Deckel zerlassen und die Zwiebel in der Butter goldgelb braten. Die Kürbiswürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten nicht zu weich dünsten. Das Kürbisfleisch soll noch Biß haben. · Während der Kürbis gart, für die Nudeln das Wasser mit 2 Teel. Salz und dem Öl zum Kochen bringen. Die Nudeln zufügen und im offenen Topf bei mittlerer Hitze "al dente" kochen. · Das Basilikum waschen, trockentupfen und feinhacken. Das Gemüse mit dem restlichen Salz und dem Cayennepfeffer würzen, den Zitronensaft, die zerdrückte Knoblauchzehe und das Basilikum zufügen. Das Gemüse warm stellen. Die Nudeln abschütten und abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und mit dem Kürbisgemüse mischen. Zum Schluß den geriebenen Käse unterrühren.

Guten Appetit!

Mechtersheimer Hofladen