Kürbis Pasta mit Salbei

Zutaten

- 650 g Hokkaido-Kürbis
- 200 ml Wasser
- 1 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 300 g Spirelli-Nudeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 rote Chilischote(n)
- 15 Salbeiblätter
- 15 g Butter
- 80 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Hokkaido-Kürbis putzen, waschen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Fruchtfleisch mit Schale grob raspeln. Wasser in einem Topf erhitzen und Maggi Gemüse Brühe einrühren. Den geraspelten Kürbis ins Wasser geben und bei mittlerer Temperatur für ca. 15 Minuten weich kochen.

2. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und 1/2 TL Salz zugeben. Spirelli-Nudeln nach Packungsanweisung garen.

3. Knoblauchzehe(n) schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote(n) und Salbeiblätter waschen, in dünne Streifen schneiden. Ein paar der Salbeiblätter für die Dekoration zur Seite legen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Chili und Salbei darin ca. 2 Minuten dünsten.

4. Den gegarten Kürbis in einen hohen Messbecher umfüllen und mit einem Stabmixer pürieren. Sahne zugeben und nochmals durchmixen. Die Kürbismasse in die Pfanne zur Salbei-Chili-Butter geben. Spirelli und Parmesan zugeben, gründlich vermengen und nochmals erhitzen. Mit Pfeffer abschmecken und mit den übrigen Salbeiblättern garnieren. Dazu passt ein gemischter Grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	433 kcal
Fett	12 g
Protein	17 g

30 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de