



cremige Kürbis-Tomatensauce mit Nudeln

Zutaten für die für 4 Personen:

500 g Nudeln nach Wahl

1 Zwiebel

500 g Kürbisfleisch

3 Tomaten

150 ml Schlagobers

etwa 200 ml Gemüsebrühe

Curcuma oder Kürbisgewürz

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. In eine große Pfanne geben. Den Kürbis, bei Bedarf schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Zwiebel hinzufügen. Danach werden 3 Tomaten gewürfelt und auch in die Pfanne gelegt. Etwas Olivenöl beimengen und unter Rühren leicht andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei kleiner Hitze den Kürbis weich schmoren lassen.

In der Zwischenzeit werden die Nudeln nach Packungsanleitung zubereitet.

Wenn das Gemüse gar ist, wird es fein püriert. Nun fügt man den Schlagobers hinzu und schmeckt die Sauce mit den Gewürzen ab. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, etwas Gemüsebrühe nachgießen.

Die fertigen Nudeln werden sofort mit der Kürbis-Tomatensauce gemischt und serviert.

Tipp: Zu der Kürbissauce passt Parmesan hervorragend dazu.

