

Pappardelle mit Butternut Kürbis

Zutaten:

- 1 Butternut Kürbis
- 1 Große Zwiebel
- So viel Knoblauch wie man möchte
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 400 g Pappardelle oder Bandnudeln
- 50 g Walnüsse
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer oder Chiliflocken
- Getrockneter Thymian



Zubereitung:

1. **Kürbis vorbereiten:** Kürbis halbieren, Kerne entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. **Kürbis anbraten und köcheln:** Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen. Kürbiswürfel und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, abdecken und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, bis der Kürbis weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer oder Chiliflocken abschmecken.
3. **Nudeln kochen:** Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen.
4. **Anrichten:** Pasta auf Tellern anrichten, Kürbis darüber geben. Mit gehackten Walnüssen und Thymian bestreuen.

Tipps:

Hokkaido-Kürbis muss nicht unbedingt geschält werden, das spart Zeit. Für extra Cremigkeit kann man etwas Sahne oder Kokosmilch unter den Kürbis rühren. Walnüsse vorher leicht anrösten. Das gibt ein intensiveres Aroma.