

Nudeln mit Kürbiscrème und Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600 g Hokkaido

2 Zwiebeln

1 Chilischote (nach Geschmack auch mehr)

4 Knoblauchzehen

40 g Butter

400 ml Gemüsebrühe

200 - 300 ml Sahne

3 TL Oregano, getrocknet

3 TL Majoran, getrocknet

Salz, Pfeffer

Pinienkerne

Zubereitung:

Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne mit dem faserigen Material mit einem Löffel herauskratzen. Anschließend in 3 - 4 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne und Trennwände herauskratzen und die Schote fein hacken. Wer es scharf mag, lässt die Kerne drin oder nimmt mehr Chili.

Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Dann Knoblauch und Chili dazugeben und kurz mit braten.

Die Kürbiswürfel dazugeben und anbraten. Die Hitze herunter drehen und in ca. 10 min weich dünsten. Gelegentlich umrühren.

Mit Brühe ablöschen, mit Oregano, Majoran, Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel und gelegentlichem Rühren weitere 10 min köcheln lassen.

Mit dem Kartoffelstampfer zu Mus zerdrücken.

Die Sahne dazugeben und nochmal abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz evtl. noch Brühe oder Sahne dazugeben.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit der Sauce und gerösteten Pinienkernen servieren.

Tipp: Wer der Sauce eine feinere Optik verpassen möchte, schält den Hokkaido mit dem Sparschäler und/oder püriert statt nur zu stampfen.