Gebackener Kürbis mit Käse-Bandnudeln

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

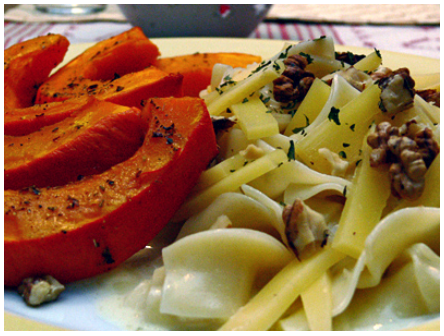
Kürbis

500 g	Hokkaidokürbis
1,0 TL	Koriander (gemahlen)
2,0 TL	Oregano
1,0 TL	Fenchel (gemahlen)
1,0 TL	Chiliflocken
1,0	Knoblauchzehe
	Salz & Pfeffer
2,0 EL	Olivenöl

Käsenudeln

1,0 EL	Olivenöl
1,0	Knoblauchzehe
120 ml	Gemüsebrühe
50,0 g	Schmelzkäse
175 g	Bandnudeln
30,0 g	Bergkäse
1,0 TL	getrocknete Petersilie
30,0 g	Walnüsse (ohne Schale etwa halb so viel)

(Angaben für 2 Personen)



Der Kürbis entfaltet im Ofen dank der Gewürzmischung ein herrliches Aroma. Zusammen mit den in Käsesauce gewendeten Bandnudeln ergibt das ein wunderbares vegetarisches Gericht.

Zubereitung

Den Kürbis gründlich waschen, abtrocknen, zerteilen, entkernen, in Spalten schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Die Gewürze und den durch eine Presse gedrückten Knoblauch mit dem Olivenöl zu einer Gewürzpaste vermischen und den Kürbis damit bestreichen. Bei 200° C im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis der Kürbis gar ist.
Währenddessen den Knoblauch für die Sauce in eine nicht zu kleinen Pfanne oder einen nicht zu kleinen Topf mit heißem Öl drücken und kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, den Schmelzkäse einrühren und mit Pfeffer würzen.
Die Bandnudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen und nach dem Abgießen in die Käsesauce geben und darin wenden, bis die Sauce schön gleichmäßig verteilt ist.
Den Bergkäse in schmale dünne Streifen schneiden. Die Walnüsse knacken und grob zerkleinern. Die Nudeln und den Kürbis auf Tellern anrichten und den Käse, die Walnüsse und die getrocknete Petersilie über die Nudeln streuen.