

Pasta mit Kürbisgemüse

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

- 600 g Butternut-Kürbis
- Salz
- Olivenöl
- 150 g Cashewkerne (am besten Bruch)
- 1,0 Salbeiblätter
- Handvoll
- 1,0 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 50,0 g frisch geriebener Parmesan
- 500 g Pasta

(Angaben für 4 Personen)

Zu diesem Kürbisgemüse passen ganz unterschiedliche Pastasorten - Penne oder Makkaroni, Bandnudeln oder Spiralini - nur sollten die Nudeln nicht zu klein und nicht zu dünn sein. Der Butternut-Kürbis ist sehr zart und etwas nussig, er passt hervorragend zu Pasta. Ersatzweise kann man auch Hokkaido-Kürbis verwenden.

Zubereitung

Den Kürbis schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten in einer flachen ofenfesten Form verteilen, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C zunächst 10 Minuten backen. Dann die Cashewkerne und den in Streifen geschnittenen Salbei darüber streuen und weitere 10 Minuten backen. Währenddessen die Nudeln in Salzwasser kochen und anschließend abgießen. Den Kürbis grob hacken, mit Zitronensaft, noch etwas Olivenöl und Parmesan vermengen und zur Pasta servieren.

