



Pasta mit Hokkaido-Kürbis

1 kg Hokkaido-Kürbis

2 EL Olivenöl

Meersalz und Pfeffer

400 g Spaghetti

150 g getrock. Tomaten in Öl

80 g Walnüsse

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

3 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

80 g geriebenen Parmesan

30 g frische Petersilie

abwaschen, entkernen, in mundgerechte Würfel schneiden und in einer Schüssel mit vermengen sowie mit würzen. Hokkaido-Stückchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech für ca. 15-20 Min. auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben.

nach Packungsanweisung bissfest garen.

abtropfen lassen und klein würfeln.

grob hacken.

schälen und fein hacken.

erst entkernen und dann fein hacken.

in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Chilischote, Knoblauch und getrocknete Tomaten für 2-3 Min. anschwitzen.

hinzugeben und mit andünsten. Spaghetti direkt mit der Nudelzange tropfnass in die Pfanne geben.

Danach Kürbis-Würfel, gehackte Walnüsse und unterheben. Alles miteinander vermengen.

Nochmals nach Belieben abschmecken.

waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pasta damit garnieren.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de