

Volanti Pasta

mit Kürbiscreme

Bio Kochbox KW 42



Volanti Pasta mit Kürbiscreme



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 500 g Hokkaido Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 250 ml Kokosmilch
- 250 g Volanti
- Salbei

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Curry
- Muskat
- Kürbiskerne

Zubereitung:

Kürbis entkernen und würfeln, Knoblauch schälen, Zwiebel schälen und grob würfeln und alles in eine Auflaufform geben. 3 EL Olivenöl darüber geben und für 30 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen. Gebackenes Gemüse mit Kokosmilch in einem starken Mixer zerkleinern, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Pasta nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser kochen. Sauce in einen Topf geben, erhitzen und mit Currypulver, Muskat und Zucker würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt die Pasta mit der Sauce, Kürbiskernen und Salbei servieren.