



KÜRBISPARTY MIT PASTA

von Tina Hoffmann

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Kürbis
3-4 Tomaten
500 g Pasta
100 g Frischkäse
etwas Nudelwasser

Schafskäse als Topping
Griechisches Olivenöl*
Bratlust*
Pasta Party*
Dunkle Tomaten Creme*



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis fein würfeln, Griechisches Olivenöl und 1 TL Pasta Party hinzugeben und gut vermengen.

Auf den Ofenzauberer (oder Backblech) geben und im heißen Backofen circa 20 Minuten backen.

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen.

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in einer großen Pfanne mit etwas Bratlust anbraten.

Grob gewürfelte Tomaten hinzugeben und anschmelzen lassen.

Den gebackenen Kürbis hinzugeben, mit einem Esslöffel Dunkle Tomaten Creme ablöschen.
Frischkäse draufgeben, mit einem Teelöffel Pasta Party würzen und umrühren.

Sauce mit etwas Nudelwasser cremig rühren.
Die tropfnasse Pasta unterrühren.
Mit zerbröseltem Feta toppen und servieren.

Wer mag, kann noch etwas Dunkle Tomaten Creme über die Pasta geben.

*Edelschmaus Originalprodukt