

Kürbis-Spaghetti mit Haus-Sauce-Pesto

Zutaten:

Für das Pesto:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)
- 40 g gesalzene Walnüsse
- 2 EL Haus-Sauce Original
- 50 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Für den Kürbis und die Pasta:

- 500 g Spaghetti oder Bucatini
- 500 g Kürbis z.B. Provence de Muskat
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

- geröstete Kürbiskerne
- Kresse (optional)

Zubereitung:

1. Für das Pesto: Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer einheitlichen Masse pürieren. Nach Belieben abschmecken.
2. Für den Kürbis und die Pasta:
 - a. Den Kürbis schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
 - b. Die Kürbiswürfel in die Pfanne geben und diese rundum bissfest braten. Wenige Kürbiswürfel für die Garnierung zur Seite legen.
 - c. Die Nudeln laut Packungsanweisung kochen, abseihen und in die Pfanne zum Kürbis geben.
3. Das Pesto unterrühren.
4. Zum Servieren: Die Pasta auf die Teller verteilen und mit dem restlichen Kürbis, einigen Kürbiskernen und Kresse garnieren. Noch heiss geniessen

Dip-Tipp:
Mehr Original
hilft mehr ;)

