



Zeitaufwand: **40 Minuten**

Kategorie: **Hauptspeise**

Küchenutensilien: **Messer, 2 Töpfe, Pürierstab**



Für eine Portion

- 250 g Pasta
- 250 g Hokkaido Kürbis
- 1 EL Olivenöl (★)
- 1 geh. Knoblauchzehe (★)
- 250 ml Gemüsebrühe (★)
- 3 EL ger. Cheddar (©)
- 1 EL Frischkäse (©)
- 1–2 EL Nudelwasser (©)
- Muskatnuss, Chillipulver, Pfeffer, Salz (©)
- Geriebener Gran Moravia zum garnieren (optional)

1. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zutaten (★) in einen Topf geben.
2. Für ca. 30 Minuten weich kochen.
3. Kurz vor Ende der Kochzeit setzen wir die Nudeln auf.
4. Die Zutaten (©) zusammen mit dem Inhalt der Auflaufform und mit dem Nudelwasser pürieren.
5. Nun die Sauce unter die abgeschütteten Nudeln heben und anrichten.
6. Mit etwas geriebenen Gran Moravia garnieren.