



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.

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)