

Pasta alla Zucca aus dem Thermomix



© Pasta alla Zucca - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

Pasta in Kürbissauce mit Salbeibutter

Hinweis: Je nach Garzeit der Pasta die Kochzeit ggf. anpassen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	Butternusskürbis
<input type="checkbox"/>	10 g	Weißwein
<input type="checkbox"/>	10	Salbeiblätter
<input type="checkbox"/>	2	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	40 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	600 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	350 g	Nudeln (z.B. Orecchiette)
<input type="checkbox"/>	3 EL	Butter
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Parmesan zum Servieren

Zubereitung

1. Kürbis schälen, putzen und grob würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Alles in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben, 6 Min./100 °C/Stufe 2 dünsten.
2. Salz, Pfeffer, Gemüsebrühepaste, Muskat, Wasser, Wein und Nudeln zugeben. Mit dem Spatel gut umrühren. 12 Min./100 °C/ Linkslauf/ Rührstufe kochen.
3. Inzwischen Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze bräunen lassen. Salbeiblätter in der schäumenden Butter knusprig braten.
4. Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salbeibutter, Salbeiblättchen und Parmesan servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 520 kcal - 14 g E - 19 g F - 69 g KH