



Vegetarische Kürbis-Pasta

mit Knoblauch-Schwarzkohl und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Hier kommt ein leckeres Pastagericht, das das Beste der Saison vereint. In der würzigen Tomatensauce gart feiner Hokkaidokürbis, dazu gibt es mit Knoblauch gebratenen Schwarzkohl. Und wenn alles noch mit Käse, Walnüssen und frischem Basilikum garniert wird, wirst du begeistert sein.

- 250g Spaghetti ¹
- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung passierte Tomaten
- 10g frisches Basilikum
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schwarzkohl

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 885kcal, Fett 29.0g,
Kohlenhydrate 118.1g, Eiweiß 28.2g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



Den **Kürbis** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **1/2 des Knoblauchs** dazugeben und 1-2Min. mitbraten. Das **Brühgewürz** in 300ml heißem Wasser auflösen.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Schwarzkohl** in grobe Stücke zupfen, dabei den harten Strunk entfernen. Den **Schwarzkohl** mit dem **restlichen Knoblauch**, **1-2EL Zitronensaft**, 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen und 1-2Min. ziehen lassen. Wer mag, kann mehr **Zitronensaft** nehmen. Den **Kohl** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 4-5Min. knusprig anbraten.



Den **Kürbis** mit der **Brühe** und den **passierten Tomaten** ablöschen und abgedeckt 12-15Min. köcheln lassen, bis der **Kürbis** gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Basilikumblätter** abzupfen. **Einige Basilikumblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen, die **restlichen Basilikumblätter** in grobe Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Walnüsse** grob hacken.



Den **Kürbis** mit einem Stabmixer pürieren, sodass die **Sauce** leicht cremig ist, aber immer noch etwas Biss hat. Das **geschnittene Basilikum** untermischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit der **Sauce** mischen und auf Teller verteilen. Mit dem **Schwarzkohl**, dem **Käse**, den **Walnüssen** und den **Basilikumblättern** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**