



Röstkürbis auf getrüffelten Tortelli

garniert mit karamellisierten Zwiebeln



ca. 45min



4 Portionen

Ricottafüllung oder Parmesantopping? Nussige braune Butter oder delikates Trüffelöl? Wer sich mal wieder einfach nicht entscheiden kann, ist hier genau richtig, denn wir haben uns und dir die Auswahl erspart und einfach alles in ein Gericht gepackt. Mit im Ofen geröstetem Kürbis und karamellisierten roten Zwiebeln kommen noch mehr feine, warme Aromen ins Spiel. Von wegen, man kann nicht alles haben – das hier ist Luxus pur!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Butternusskürbisse
- 3 rote Zwiebeln
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- 2EL Honig
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Wasserkocher
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 786kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 21.2g



1. Kürbis rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 2L Wasser aufkochen. Die **Kürbisse** schälen, je einmal quer und längs halbieren und mit einem Löffel entkernen, dann in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 2EL Olivenöl sowie 1TL Salz vermengen. Den **Kürbis** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen in 18-22Min. gar und goldbraun rösten.



4. Pasta kochen

Das kochende Wasser mit 1TL Salz in den abgekühlten Topf geben, die **Pasta** zufügen und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei **1 Tasse Pastawasser** auffangen. **Tipp:** Wer möchte, kann das Wasser auch direkt in einem Topf aufkochen. Den **Käse** fein reiben.



2. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten, dann die Hitze reduzieren. 2EL Honig, 2EL Balsamicoessig und 1 kräftige Prise Salz zugeben und die **Zwiebeln** weitere 6-8Min. braten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** mit **4EL Pastawasser** und der **½ des geriebenen Käses** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und vorsichtig untermengen. Die **Pasta** mit dem **Röstkürbis** anrichten, mit dem **Trüffelöl** und der gebräunten Butter beträufeln und mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.



3. Butter bräunen

4EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze schmelzen und 2-5Min. im Topf belassen, bis sie bräunt, dann sofort vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Den Topf kurz abkühlen lassen.



6. Gut gebräunt

Verwende zum Bräunen der Butter am besten einen Topf mit hellem (z. B. metallenen) Boden - so siehst du sofort, wenn die Butter Farbe annimmt. Behalte sie unbedingt im Blick, da sie schnell verbrennen kann.