



Röstkürbis auf getrüffelten Tortelli

garniert mit karamellisierten Zwiebeln



ca. 45min



2 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

- 1 Bio-Butternusskürbis
- 2 rote Zwiebeln
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli 1,2,3
- 2 Stückchen Hartkäse 1,3
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 1EL Honig
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Wasserkocher
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße 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 815kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 85.8g, Eiweiß 23.0g



1. Kürbis rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser aufkochen. Den **Kürbis** schälen, je einmal quer und längs halbieren und mit einem Löffel entkernen, dann in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 1EL Olivenöl sowie ½TL 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 ½TL 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten, dann die Hitze reduzieren. 1EL Honig, 1EL Balsamicoessig und 1 Prise Salz zugeben und die **Zwiebeln** weitere 6-8Min. braten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** mit **2EL 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

2EL Butter in einem kleinen 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.