



Feine Kürbis-Ricotta-Pasta

mit Thymian



ca. 30min



2 Portionen

Gönn dir eine kleine Auszeit zur Mittagszeit, denn dieses Wohlfühlgericht ist jede Minute wert. Während die Kürbiswürfel im Ofen Röstaromen entwickeln, schmoren die Zwiebeln mit feinem Thymian in der Pfanne. Die Hälfte des gebackenen Kürbisses wird mit Ricotta zu einer geschmeidigen Sauce püriert, die übrigen Würfel werden mit den Zwiebeln und der Sauce unter die Pasta gemengt. Noch ein paar Tupfen Ricotta obenauf, mmh!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 200g Bio-Spaghetti ¹
- 1 Zwiebel
- 5g Thymian
- 250g Ricotta ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 99.8g, Eiweiß 27.2g

1

1. Kürbis backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Salz und Pfeffer sowie 2EL Olivenöl vermengen. Das Blech in den Ofen schieben, auch wenn dieser noch nicht ganz heiß sein sollte, und den **Kürbis** 20-25Min. backen, bis die Stücke weich und appetitlich gebräunt sind.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **½ der Thymianblättchen** abstreifen und fein hacken. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **375ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** abgießen und abtropfen lassen.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Pasta fertigstellen

Die **Zwiebeln** in einer Pfanne mit 1EL Butter 3-4Min. braten. Den **Thymian** sowie Salz und Pfeffer unterrühren, dann die **½ des gebackenen Kürbisses** und die **Pasta** untermengen. Den **übrigen Kürbis** mit der **½ des Ricottas** und **Kochwasser nach Bedarf** zu einer glatten **Sauce** pürieren. Abschmecken und unter die **Pasta** mengen. Mit dem **übrigen Ricotta** garniert servieren.



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten **Beilagensalat**. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**