



All-in-one-Pasta mit Kürbis und Erdnuss

Zutaten für 4 Personen:

500 g Dinkelnudeln (z.B. Spirelli oder Penne)
ca. 500 g Hokkaido Kürbis
5 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
150 g Erdnussbutter
100 g Erbsen (TK)
80 g Erdnüsse oder Cashewkerne, gerne gesalzen
1 Bio Zitrone (etwas Abrieb davon + 2 EL Saft)
1 Dose (400 ml) Kokosmilch
ca. 800 ml Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken.

Alle Zutaten zusammen (auch die rohen Nudeln) mit der Flüssigkeit in einen beschichteten Topf mit Deckel geben. Nun die Pasta mit geschlossenem Deckel gar kochen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Nudeln al dente sind. Zwischendurch immer mal wieder umrühren und den Topf sonst stets geschlossen halten. Gib falls notwendig noch etwas Flüssigkeit hinzu und würze das Gericht mit Pfeffer + Salz.

Hinweis:

Die Garzeit, sowie die Flüssigkeitsmenge richtet sich nach der Nudelsorte.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de