

Kürbis-Bandnudeln

Zutaten:

½ kg Muskat- oder Hokkaidokürbis
1 kleine Chilischote
4 EL Olivenöl
2 Msp. Safran
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 Msp. Zitronenschale

16 dag UrkornHof Bandnudeln hell
UrkornHof Steinsalz
2 dag frisch gerieben Parmesan

Den Kürbis schälen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Chilischote entkernen und klein hacken.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Kürbis beifügen, mit Chili, Safran, Salz, Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten rösten, von der Hitze nehmen und mit Zitronenschale abschmecken. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen; abseihen und mit Kürbis und den geriebenen Parmesan vermengen. Anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Tipp:

Geben Sie beim Anrichten ein wenig UrkornHof Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne über die Spagetti.