

Unsere Rezeptidee

# Kürbissoße für Pasta

## Zutaten:

für ca. 6 Portionen

1 Hokkaidokürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
500 ml Gemüsebrühe  
100 g Kräuterfrischkäse  
Parmesan



*Nach Wunsch: Kürbiskerne oder  
Kürbiskernöl zum Garnieren*



## Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und Fruchtfleisch sowie Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis würfeln.

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und in einem Topf leicht anschwitzen. Die Kürbiswürfel hinzugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Mit Brühe übergießen. Zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

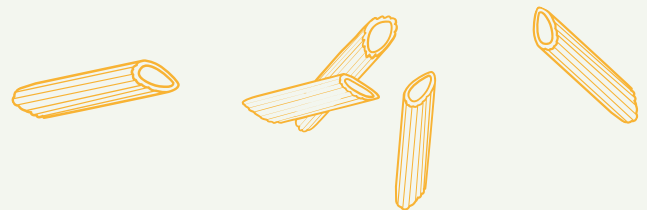
Die Hälfte der Brühe abkippen und anschließend den Kürbis pürieren. Den Frischkäse hinzugeben und gut unterrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Pasta und Parmesan servieren.

## Tipp:



*Nach dem Kochen einige Kürbiswürfel aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Nach dem Pürieren wieder hinzugeben.*

## Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)