



*Rezept der Woche*

## *Butternut-Pasta*

400 g Butternut-Kürbis, geschält und gewürfelt	in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten weich kochen. Abgießen und beiseite stellen.
Pasta (z.B. Penne oder Spaghetti)	nach Packungsanweisung al dente in einem separaten Topf kochen. Abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren.
2 EL Olivenöl	in einer großen Pfanne erhitzen.
2 Knoblauchzehen, gehackt	darin anbraten, bis er duftet. Dann den gekochten Kürbis hinzufügen und mit
100 ml Gemüsebrühe	ablöschen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel den Kürbis leicht zerdrücken, sodass eine cremige Sauce entsteht. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die gekochte Pasta in die Pfanne mit der Kürbissauce geben. Gut umrühren und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce zu lockern. Auf Tellern anrichten, mit
geriebenem Parmesan	bestreuen und mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

