

Pasta mit Kürbis-Currysoße

Für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel
30 g Ingwer
500 g Hokkaidokürbis
3 EL Rapsöl
1 TL Honig
1 EL Curry
Saft einer Orange
400 g Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
500 g (Vollkorn-) Nudeln
100 g Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. Kürbis waschen, trocknen und halbieren. Kerne mit einem Löffel herauslösen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Kürbis darin anbraten. Honig und Currypaste einrühren und kurz mitbraten. Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit Orangensaft ablöschen. Kokosmilch und Brühe angießen. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Abgießen und dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Soße mit den Nudeln mischen. Evtl. etwas Kochwasser unterheben. Pasta mit Parmesan bestreuen und servieren.

Guten Appetit!