

Herbstliche Kürbis-Nudeln

Zutaten (10 Portionen)

- 750 g Hokkaidokürbis
- 3 Stangen Porree
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1,25 kg (Vollkorn-)Nudeln
- 175 ml Pflanzliche Sahne z.B. Hafer
- 8 EL Kürbiskerne
- 500 ml Gemüsebrühe (instant)
- 10EL Rapsöl
- Jodsalz, Pfeffer



Foto: Nata Bene/stock.adobe.com

Zubereitung

1. Kürbis, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Stücke schneiden und in Rapsöl kurz anbraten.
2. Gemüsebrühe und pflanzliche Sahne (z.B. Hafersahne oder Sojasahne) zu dem Gemüse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Anschließend pürieren und das restliche Rapsöl dazu gießen.
4. Nudeln kochen und mit der Soße vermengen.
5. Dazu angeröstete Kürbiskerne anbieten.