

KÜRBIS'N'CHEESE mit Knoblauchbröseln Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen, jeweils halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Würfel mit dem Pflanzenöl in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur glasig andünsten. Den Kürbis sowie Sahne hinzugeben und mit geschlossenem Deckel 12 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich gegart ist.

In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanweisung al dente zubereiten und nach dem Kochen abseihen. Nach der Hälfte der Kochzeit 250 ml Kochwasser abschöpfen. Außerdem in einer kleinen Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen und darin die Pankobrösel unter häufigem Rühren anrösten. Die 2 Knoblauchzehen für die Brösel abziehen und in die Pfanne pressen. Alles verrühre, bis die Brösel goldbraun sind. Dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Salbeiblätter von den Stielen zupfen und in dünne Streifen schneiden.

Sobald die Kürbiswürfel weich gekocht sind, Pastawasser ergänzen und alles mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme zerkleinern. Geriebenen Cheddar, Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver unterrühren und abschmecken. Solange köcheln lassen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Danach die Pasta untermengen, auf Teller verteilen und mit Salbestreifen sowie Knoblauchbröseln garnieren.

ZUTATEN

250 g kurze Maccheroni, Conchiglie oder kurze Pasta nach Wahl
200 g Hokkaidokürbis, in 1 cm großen Würfeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
150 g Cheddar, gerieben
250 ml Sahne
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Rauchpaprika, gemahlen
3 Stiele Salbei

Für die Knoblauchbrösel:
2 EL Pflanzenöl
5 EL Pankobrösel
2 Knoblauchzehen

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, 2 große Töpfe, Seiher, Pürierstab, kleine Pfanne, Knoblauchpresse, Pfannenwender