



Penne in cremiger Kürbis-Salbei-Sauce

Hauptgericht

Deutsche Küche

Schwierigkeit

15 Min.

25 Min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g	Penne-Nudeln	150 ml	Gemüsefond
300 g	Hokkaido-Kürbis	150 ml	Sahne
1	Zwiebel, rot	50 g	Parmesan, gehobelt
1	Knoblauchzehe		Olivenöl zum Braten
6 BL	Salbei		Salz, Pfeffer zum Würzen
50 g	getrocknete Tomaten		
30 g	Pinienerkerne		
50 ml	Weißwein		

ZUBEREITUNG

Penne-Nudeln in ausreichend kochendem Salzwasser ca. 10 Min. lang kochen. Anschließend abschütten.

Hokkaido-Kürbis abwaschen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden.
Salbeiblätter grob hacken.
Getrocknete Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.
Kürbis darin anbraten, bis er leicht Farbe nimmt. Pinienerkerne, Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomaten und Salbei hinzugeben.
2–3 Min. weiterbraten.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben, aufkochen lassen und ebenfalls etwas einkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Penne-Nudeln in der Sauce schwenken.
Anschließend in tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan Anrichten bestreuen und servieren.