



0 Kürbis Pasta



50 Min.

Zutaten 4 Personen

Petrella Produkte



Petrella Paprika



0 Kürbis Pasta



50 Min.

So wird's gemacht

1. Hokkaidokürbis und Paprika waschen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel(n) und Knoblauchzehe(n) schälen und vierteln.
2. Alles in eine Auflaufform geben. Petrella Paprika, Sahne, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze für 30 min backen. Währenddessen die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
4. Die Auflaufform aus dem Ofen holen und den Inhalt unter der Zugabe von Gemüsebrühe zu einer dickflüssigen Soße pürieren.
5. Den Mozzarella zerbröseln und zusammen mit der Pasta hinzugeben und gut unterrühren.
6. Auf Teller portionieren, mit Kürbiskernen und Koriander bestreuen und servieren.