



# PASTA MIT KÜRBISSOSSE UND FETA



60 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

0.5	Hokkaidokürbis(se)
1	Karotte(n)
1	rote Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 Zweig(e)	Rosmarin
200 g	Kirschtomaten
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Knoblauch und Kräutern (à 125 g)
3 EL	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß)
400 g	Pasta (z. B. Tortiglioni)
200 g	Sahne
50 g	Fetakäse
etwas	frische Petersilie

## Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



# PASTA MIT KÜRBISSESSE UND FETA



60 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Hokkaidokürbis(se) in dünne Spalten schneiden. Karotte(n) schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel(n) schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe(n) abziehen und Rosmarin fein hacken. Kirschtomaten waschen.
2. Alles in eine große Auflaufform legen, den Petrella Knoblauch und Kräuter in die Mitte der Auflaufform geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver darüber verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 30-40 min backen.
3. Während der Backzeit die Pasta nach Packungsanweisung zubereiten, beim Abgießen 2 Kellen Pastawasser pro 400 g Pasta aufheben.
4. Das gebackene Gemüse zusammen mit der Sahne und dem Pastawasser bis zur gewünschten Konsistenz fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Soße über die Pasta geben und gut verrühren.
5. Auf Teller portionieren, mit zerbröseltem Feta bestreuen, mit Petersilie garnieren und servieren.