



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Kürbis Curry Pasta

Kürbis Curry Pasta

400 g Pasta (z.B. Rigatoni)

600 g Hokkaido-Kürbis, in Würfeln

200 g Feta

1 rote Zwiebel, in Spalten

3 Knoblauchzehen, grob gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Lien Ying Gelbe Curry Paste

1 Bio-Zitrone (Abrieb + etwas Saft)

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

Salz, schwarzer Pfeffer

Chiliflocken

frischer Basilikum (optional)

geröstete Kürbiskerne (optional)

Kürbis Curry Pasta

1.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis, Zwiebel und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl, Currypaste, Honig, Pfeffer und etwas Salz vermischen. Feta in die Mitte legen und alles ca. 30 min. backen, bis der Kürbis weich und leicht gebräunt ist.

In der Zwischenzeit Pasta al dente kochen und etwas Nudelwasser auffangen.

Die Ofenform herausnehmen. Alles mit einer Gabel zerdrücken oder kurz pürieren. Etwas Pastawasser einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

Pasta unterheben, mit Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken. Optional mit Basilikum, Pfeffer und Kürbiskernen toppen.