

Nudeln mit gebackenem Butternut-Kürbis

Quelle: Chefkoch
Für ca. 4 Portionen

Zutaten

1 kleiner Butternutkürbis
4 Knoblauchzehen
Nach Belieben: 2 rote Chilischoten
Ca. 10 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
4 EL Kapern
Petersilie
Parmesan gerieben
500 g Nudeln

Zubereitung

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden (die Schale muss nicht entfernt werden), auf dem Blech mit Salz, Pfeffer und Öl vermischen und für ca. 20 Minuten bei 220°C bei Ober-/Unterhitze im Backofen backen.

Währenddessen Kochwasser für die Nudeln aufsetzen und die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Zeitgleich in einer weiteren Pfanne die Kapern, die kleingeschnittenen, getrockneten Tomaten, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Chili dünsten (bei dem Knoblauch darauf achten, dass er nicht braun und dadurch bitter wird). Die gekochten Nudeln direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne heben, sodass durch das an den Nudeln haftende Kochwasser eine sämige Soße entsteht. Gegebenenfalls noch etwas Nudelwasser hinzufügen.

Schließlich die Kürbiswürfel, den geriebenen Parmesan und die Petersilie untermischen.

(Tanja)