Nah&Frisch



www.recheis.com Professional

Kürbis-Ricotta -Nudeln mit Dinkel Penne

Hauptspeise Gemüse Herbst Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Den Kürbis putzen (schälen ist beim Hokkaidokürbis nicht notwendig) und klein würfeln. Einige Kübiswuürfel für die Garnitur zur Seite stellen. Die restlichen Würfel in der Gemüsesuppe für einige Minuten weichkochen, abseihen und fein pürieren. Die Kürbiswürfel für die Garnitur mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die Kürbiskerne ohne Öl in einer Pfanne kurz rösten. Währenddessen die Recheis Naturgenuss Dinkel Penne nach Packungsanleitung bissfest in Salzwasser kochen. Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Ricotta und Milch ebenfalls in die Pfanne geben und unter Rühren schmelzen lassen. Das Kürbispüree unterrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

- 400 g Recheis Naturgenuss Dinkel Penne
- 400 g Hokkaidokürbis
- 250 ml Gemüsesuppe
- 6 EL Kürbiskerne
- 1 Zwiebel
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 125 g Ricotta
- 75 ml Milch
- einige Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer
- 75 g frischer Spinat