



Kürbis-Nudel-Auflauf



Zutaten:

1 TL Currypulver
600 ml Gemüsebrühe
1 Hokkaido-Kürbis
1 Knoblauchzehe(n)
300 g Nudeln
zum Anbraten Öl
50 g Parmesan
nach Bedarf Pfeffer
125 g Ricotta
nach Bedarf Salz
1 Zwiebel(n)



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Le Creuset Bratpfanne 3-ply PLUS
antihalt



Rösle Kochtopf EXPERTISO



Chroma Haiku H-06 Kochmesser 20
cm



Römertopf Brotbackschale länglich

1

Den kleinen Hokkaido-Kürbis waschen. Mit einem Messer vorsichtig halbieren und mit Hilfe von einem Löffel entkernen. Den Kürbis anschließend in kleine Stücke schneiden.

2

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

3

Etwas Öl in eine Pfanne geben, erhitze und den Kürbis zusammen mit Zwiebel und Knoblauch für ca. 10 Minuten anbraten.

4

Das Currypulver sowie die Gemüsebrühe zum Kürbis geben. Alles zusammen weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Kürbisstückchen sollten weich sein.

5

Die Nudeln in gesalzenem Wasser al dente kochen.

6

Ricotta zum Kürbis geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7

Den Römertopf 10 Minuten wässern. Anschließend die Nudeln nach und nach geschichtet mit der Soße in die Form geben. Die letzte Schicht mit Parmesan bestreuen.

8

Den Auflauf bei 180° C (Umluft) oder 200° C (Ober- Unterhitze) ca. 20 bis 25 Minuten backen bis der Parmesan schön knusprig ist.

Beachten Sie, dass der Römertopf vor Benutzung 10 Minuten gewässert werden muss.