

Pastaauflauf im Kürbis



Zutaten

4 kleine Kürbisse oder zwei große (Hokkaido, Buttercup oder Butternut)
50 g Butter
1 TL Mehl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Mini Farfalle
100 g Cheddar
25 g Parmesan
150 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Senf
1 Msp. Muskatnuss
6-8 Blätter Salbei
100 g Spinat
1 TL Salz
1 TL schwarzen Pfeffer
1 Msp. Piment d'Espelette

So wird's gemacht:

Farfalle bissfest kochen

Kürbisse waschen, oberhalb einen Deckel einschneiden, abnehmen und das Innere (Kürbiskerne) entfernen.

Butter in einem Topf bräunen. Zwiebel und Knoblauch fein gehackt gemeinsam mit dem Salbei hinzugeben, anbraten und zum Schluss das Mehl einrühren, kurz mitrösten. Mit der Milch und Brühe ablöschen.

Cheddar und Parmesan mischen, 3/4 der Masse in die Milch-Mischung geben, Senf hinzugeben gut umrühren.

Gewürze, Spinat und Farfalle hinzugeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Derweil den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Pasta in die Kürbisse füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Kürbisse sind gar wenn mit einer Gabel durch das Kürbisfleisch gestochen werden kann.

Heiß servieren.