

Ofenkürbis-Pasta



Zutaten

4-6 Personen
400 g Hokkaido
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL gehackte Petersilie
100 g Bacon
300 g Linguine
1 Zwiebel
1 TL Butter
200 g Spinat
200 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Msp. Muskat
1 Msp. Piment D'Espelette
100 g Parmesan
Nach Belieben Kürbiskerne

So wird's gemacht:

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Bacon in Stücke schneiden. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Knoblauchzehe fein hacken, mit Olivenöl und Petersilie mischen und über den Kürbis geben. Kürbis und backen 20 Minuten im Ofen rösten bis der Kürbis weich ist.

Derweil die Linguine bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel fein hacken und hinzufügen. Spinat hinzufügen und mit der Sahne ablöschen. 5 Minuten blanchieren. Frischkäse einrühren. Mit den Gewürzen gut würzen und beiseite stellen.

Sobald der Kürbis weich ist, die Hälfte in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Kürbismasse zum Spinat geben und gut vermengen. Masse zu den gekochten Linguine geben, vermengen bis die Pasta komplett mit der Kürbissauce bedeckt ist.

Die restlichen Kürbisstücke sowie die Hälfte des Parmesan unterheben. Mit Parmesan und Kürbiskernen servieren.