



# Pasta mit Ofenkürbis-Paprika-Sauce

*Geröstete Herbstgemüse-Sauce, cremiges Seelenfutter*

## Einkaufsliste

4-6 Personen

- 1 kleiner Hokkaido (ca. 400 g)
- 1 große Paprika
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 2-3 Zweige Thymian
- 1 TL getr. Rosmarin
- 1 TL getr. Oregano
- 2 EL Basilikum
- 1,5 TL Salz
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Msp. Chili
- 1 TL Pfeffer
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 200 g Mozzarella (Abtropfgewicht)
- 500 g Garofalo Linguine (ungekocht)

Rucola nach Belieben

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, aushöhlen und in Spalten schneiden. Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauch leicht andrücken.

Das Olivenöl und die Gewürze in eine Ofenform geben und gut vermengen. Kürbis, Paprika, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und vermengen.

Im Backofen 30-40 Minuten backen bis der Kürbis weich ist. Derweil die Pasta al dente kochen.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit der Brühe und Sahne ablöschen und gut verrühren. Die Masse (in einen Mixer geben und) pürieren. Masse zurück in die Ofenform geben.

Die al dente gekochte Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermengen. Fünf Minuten im Ofen ziehen lassen. Herausnehmen, den Mozzarella und nach Belieben Rucola zur Pasta geben und servieren.

Tipp: Wer keinen Mozzarella mag, kann z. B. 100 g Feta zum Ofengemüse geben und mitrösten. Alles pürieren und servieren.