

## Rezept

# Kürbis-Nudeltopf

Ein Rezept von Kürbis-Nudeltopf, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>1 EL</b> neutrales Öl
<b>250 g</b> Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	<b>2 TL</b> mildes Currypulver
<b>500 ml</b> Gemüsebrühe	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>200 ml</b> Kaffeesahne	<b>350 g</b> Gabelspaghetti
<b>2-4 EL</b> Sojasauce	<b>2 EL</b> Ketchup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
| **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 16 g F, 27 g EW, 78 g KH

## Zubereitung

1. Kürbis gründlich waschen und mit Schale in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

---

2. Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten (immer wieder mit dem Kochlöffel zerstoßen). Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kürbis zugeben und 2 Min. andünsten. Currypulver darüber stäuben und mit Gemüsebrühe, Orangensaft und Kaffeesahne auffüllen.

---

3. Alles zum Kochen bringen. Nudeln zugeben und nach Packungsangabe bissfest kochen. Dabei öfters rühren, die Mischung brennt leicht an. Mit Sojasauce und Ketchup abschmecken und servieren.