

Rezept

Kürbisnudeln

Ein Rezept von Kürbisnudeln, am 16.06.2026

Zutaten

350 g Nudeln (z. B. Penne)	Salz
Pfeffer	750 g Kürbis (z. B. Hokkaido-, Garten- oder Muskatkürbis)
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g geräucherter, durchwachsener Speck	2 EL Öl
100 g gehackte Mandeln	1 Msp. Zimtpulver
1 gehäufte TL Mehl	200 ml warme Gemüsebrühe
100 g Sahne	1 TL flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Den Kürbis putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel 3-5 Min. vor Garzeitende zu den Nudeln geben und mitgaren. Nudeln und Kürbis abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck im heißen Öl knusprig ausbraten, herausnehmen. Mandeln, Zwiebel und Knoblauch im heißen Speckfett andünsten. Mit Zimt und Mehl bestäuben, kurz andünsten. Unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und 3 Min. köcheln lassen.
3. Den Speck zur Sauce geben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Nudeln und Kürbis mit der heißen Sauce vermengen.