

Rezept

Kürbis-Nudeltopf

Ein Rezept von Kürbis-Nudeltopf, am 11.05.2026

Zutaten

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