Rezept

Sonnen-Pasta

Ein Rezept von Sonnen-Pasta, am 16.08.2025

Zutaten

150 g	Nudeln
300 g	Kürbis (ungeputzt gewogen)
	Pfeffer
10	schwarze Oliven
	Salz
1 EL	Olivenöl
	mildes Currypulver
2-3 EL	Gorgonzola

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen.

2. Inzwischen den Kürbis schälen, putzen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kürbiswürfel darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Curry würzen, zudecken und 8-10 Min. garen. Eventuell etwas Wasser zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Oliven entkernen, halbieren und dazugeben.

3. Nudeln unter das Kürbisgemüse mischen. Gorgonzola zerbröseln und über die Nudeln verteilen. Die Pfanne so lange auf dem Herd lassen, bis der Käse geschmolzen ist.