



BASF

We create chemistry

Penne mit Hokkaido-Kürbis, Rucola und gerösteten Kürbiskernen



20 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

- 320 g Penne
- 600 g Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 80 ml Sahne
- 40 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- 80 g Kürbiskerne
- 30 g Rucola

Zubereitung

- 1) Penne nach Packungsanleitung im Salzwasser al dente kochen.
- 2) Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl in der Pfanne glasig anschwitzen.
- 3) Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.
- 4) Mit Sahne und ggf. Gemüsebrühe ablöschen.
- 5) Nun die Pasta in die Pfanne geben und untermengen.
- 6) Den geputzten Rucola und die Kürbiskerne als Garnitur verwenden.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Das Rezept ist ganz einfach veganisiert - ersetze die Sahne mit einer pflanzlichen Alternative z.B. mit Soja oder Haferdrink.

