Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-nudeln-mit-hokkaidokuerbis

39 - Nudeln mit Hokkaidokürbis



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):

1 kleiner (mittelgroßer) Hokkaidokürbis,
2 Bund Rucola,
1 Knoblauchzehe,
400 g Tortellini (Kühlregal),
1 Becher Sahne,
100 ml Gemüsefond,
8 EL Weißwein,
2 EL Olivenöl,
Salz,
Pfeffer,
Safran.

Zubereitung:

Hokkaidokürbis gründlich waschen, im Salzwasser halbgar kochen, abgießen, kalt abspülen, halbieren, Kerne heraus löffeln, dann den Kürbis würfeln. Knoblauch schälen, klein hacken. Rucola waschen, putzen, grob hacken, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

Tortellini mit den Kürbiswürfeln darin anbraten, dabei würzen. Dann mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond und Sahne zufügen, kurz aufkochen lassen, Rucola zufügen, ziehen lassen, nochmals abschmecken und servieren.