

Farfalle Nudeln mit gebratenem Kürbis

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

500 g	Farfalle	2 Stück	rote Zwiebeln
1 Bund	Basilikum	500 g (Hokkaido)	Kürbis
4 EL	Olivenöl	2 Stück	Knoblauchzehen
100 ml	Weißwein		Meersalz
	Chiliflocken	50 g	Ziegenkäse

Zubereitung

-
1. Farfalle in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen.
 2. Den Kürbis würfeln, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch schälen und pressen.
 3. Anschließend Zwiebeln und Kürbis in heißem Öl langsam goldbraun anschwitzen.
 4. Den Knoblauch zugeben, kurz mit anschwitzen und danach mit Weißwein ablöschen.
 5. Das Ganze so lange schmoren lassen bis der Kürbis gar ist, aber noch Biss hat.
 6. Basilikumblättchen abzupfen, in Streifen schneiden und zusammen mit den abgetropften Nudeln zum Kürbis in die Pfanne geben. Bei Bedarf noch etwas Nudel-Kochwasser zugeben.
 7. Abschließend mit Meersalz und Chiliflocken abschmecken , auf vorgewärmte Teller verteilen und mit zerkrümeltem Ziegenkäse bestreuen.