

# REZEPT

# PASTA MIT

# KÜRBISSOSSE



## ZUTATEN:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Kokoswasser
- Salz
- 320 g Nudeln
- 200 g Zuckerschoten
- 2 Limetten, davon abgeriebene Limettenschale und -saft

## ZUBEREITUNG:

Frühlingszwiebeln putzen, die Zwiebeln würfeln und den Lauch schräg in feine Ringe schneiden. Zum Garnieren ein paar Ringe beiseite stellen. Knoblauchzehe fein würfeln. Chilischote in Ringe schneiden. Kürbis waschen, Kerne und weiches Innere mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis mit der Schale in 1 cm große Würfel schneiden.

Kokosmilch und -wasser, Zwiebelwürfel, Knoblauch und Chili aufkochen. Kürbis zugeben, mit Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Min. kochen, bis der Kürbis weich ist.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Zuckerschoten schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. 3 Min. vor Ende der Nudelgarzeit zu den Nudeln geben und zusammen zu Ende garen.

Kürbissauce mit etwas Nudelkochwasser fein pürieren. Mit fein abgeriebener Limettenschale und Limettensaft abschmecken. Nudeln abgießen und mit der Sauce und den Zwiebelringen anrichten.

