

Nudeln mit Kürbis-Tomatensoße

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pasta

Soße:

500 g Hokkaido, klein gewürfelt

2 Zwiebeln, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gewürfelt

2 Essl. Olivenöl

500 g passierte oder zerkleinerte Tomaten

ca. 300-400 ml Gemüsebrühe

nach Belieben versch. Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum)

1 Schuss Weißwein

evtl. etwas Parmesan zum Drüberstreuen

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Kürbis dazugeben.
3. Mit Weißwein ablöschen.
4. Gemüsebrühe und Tomaten dazugeben und kochen, bis der Kürbis gar ist.
5. Nach Wunsch versch. Kräuter zugeben.
6. Die Soße mit einem Mixstab mehr oder weniger fein pürieren.
7. Etwa 1-2 Schöpflöffel des Nudelwassers zu Soße geben (je nachdem, wie dick die Soße bereits ist).
8. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.