Kürbis-Soße zu Nudelvariationen

etwa 4 Portionen

gelingt leicht

bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Zutaten:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Stück Ingwer
300 g Kürbis (vorbereitet gewogen)
2 EL Olivenöl
150 ml Sherry
150 ml Gemüsebrühe oder Wasser
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:
1 TL Zucker
500 g frische Bandnudeln oder etwa 450 g Nudeln, ungegart
1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1. Vorbereiten: Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Kürbis in Würfeln schneiden.

2. Zubereiten: Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Kürbiswürfel (1 EL davon zurücklassen) zufügen, Knoblauch durch eine Presse geben, zufügen und alles darin andünsten. Mit Sherry und Brühe/Wasser ablöschen und Ingwerwürfel zufügen. Alles etwa 20 Min. bei milder Hitze kochen lassen und dann pürieren. Crème fraîche unter die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Zuletzt in Streifen geschnittene Petersilie unterheben.

3. Zucker und Kürbiswürfel in einem Topf leicht karamellisieren lassen und kurz vor dem Servieren auf die Soße geben. Nudeln nach Packungsanleitung garen, dazu servieren und mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 19 g, Kh: 48 g, kJ: 1.860, kcal: 447

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)