

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Orangita

Zutaten für 4 Personen:

4 kleine Kürbisse
180 g Tagliatelle
Salz
200 g Lauch (in Ringen)
150 g Schinken (in Streifen)
1 EL Öl
1/8 l Weißwein
250 g Crème fraîche
50 g geriebener Parmesan
Pfeffer



Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad). Den Deckel der Kürbisse abschneiden, Kerne und Fasern entfernen. Kürbisse auf ein Backblech setzen und etwas Wasser angießen. Im Ofen etwa 20 Minuten garen.
2. Inzwischen Pasta nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen.
3. Lauch und Schinken in heißem Öl etwa 5 Minuten dünsten. Wein angießen, aufkochen lassen. Crème fraîche und Parmesan einrühren, weitere 3 Minuten kochen lassen. Pasta untermischen, salzen, pfeffern.
4. Nudelmix in die Kürbisse füllen und weitere 8 Minuten im Ofen garen. Zum Servieren Deckel wieder aufsetzen.