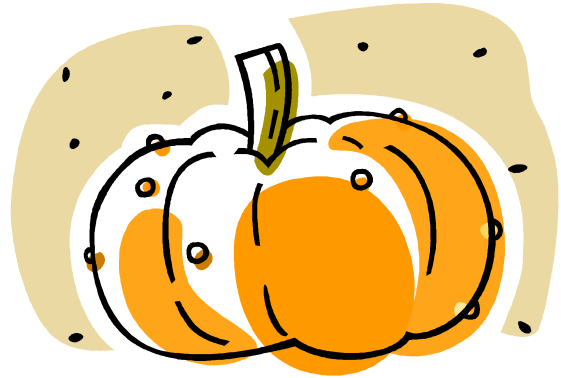


Unsere Sortenempfehlung: Oskar

Zutaten für 4 Personen :

500 g Kürbisfleisch (ohne Kerne)
50 g Zwiebelwürfel
3 EL Oliven- oder Pflanzenöl
2 TL Currypulver
1 Spritzer guter Essig
Pfeffer, Salz
600 g Penne (oder andere Nudeln)
125 g Sauerrahm
1 TL Mehl
100 ml Schlagrahm (nach Belieben)
2 EL Speckwürfel
4 EL Parmesan (frisch gerieben)
1 Handvoll Basilikumblätter



Für die Kürbis-Curry-Penne das Kürbisfleisch in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, salzen und einige Zeit stehen lassen.

Inzwischen Zwiebelwürfel in einem Topf in heißem Öl sehr langsam hell anschwitzen.

Curry einrühren, mit einem kräftigen Schuss Essig ablöschen und den gut ausgedrückten Kürbis zugeben.

Salzen, pfeffern und den Kürbis zugedeckt bei nicht zu großer Hitze 20-45 Minuten weich dünsten.

Dabei ab und an umrühren, damit sich nichts anlegt und bei Bedarf etwas Wasser zugießen. (Das Gemüse sollte nicht zu trocken werden.)

Währenddessen die Nudeln nach Anleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer kleinen Pfanne die Speckwürfel knusprig braten und beiseite stellen.

Dann den Sauerrahm mit Mehl glatt rühren und unter den weich gekochten Kürbis rühren.

Nach Belieben noch Schlagrahm zugießen und kurz einkochen lassen.

Die abgetropften Penne zugeben und alles behutsam durchrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Die Kürbispenne in vorgewärmten Tellern anrichten, mit den knusprigen Speckwürfeln sowie frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Mit Basilikum garnieren.