

CASARECCE

MIT CREMIGER KÜRBIS-TOMATEN-SAUCE



ZUTATEN

300 g Casarecce
300 g Tomaten
Ca. 400 g Kürbis
200 g Snackpaprika
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
40-50 g Parmesan
1 TL Oregano oder ital. Kräuter
etwas Zitronensaft
Salz & Pfeffer
für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Kürbis und Paprika klein schneiden und in Olivenöl 7-10 Minuten kräftig anbraten. Gehackte Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, dann Tomaten und Gewürze dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Etwa die Hälfte der Sauce pürieren und wieder untermischen. Casarecce al dente kochen, dabei etwas Pastawasser auffangen. Nudeln, Parmesan und einen Schuss Pastawasser unter die Sauce mischen und cremig durchschwenken.

Mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas Zitronensaft abschmecken und mit Parmesan servieren.