

Kürbissauce mit Sesam

Zutaten (ca. 4 Personen)

400g Kürbis
300g Nudeln (Spaghetti)
1 rote Paprikaschote
20g Sesamsamen
40g Butter
1-2 EL Currypulver (mild)
50ml Gemüsebrühe
200ml Sahne
1 EL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Kürbis waschen, putzen und schälen und das Fruchtfleisch auf der Haushaltsreibe in Streifen hobeln. Die Paprika vierteln, entkernen, waschen und fein würfeln. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

Butter in einer Pfanne zerlassen Currypulver und Paprikawürfel kurz darin andünsten. Brühe und Sahne zugießen, aufkochen lassen, die Kürbisraspel zugeben und offen 3 Minuten kochen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit dem Sesam unterheben.

Die Nudeln mit der Kürbissauce auf Tellern anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

Tipp: Für diese Sauce eignet sich das aromatische Fleisch des Muskatkürbis oder das eher nussige des Hokkaido-Kürbis.