

Herbst-Klassiker: Cremige Kürbispasta Alfredo

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Knoblauch schälen und fein hacken. 2/3 der Butter in einer großen Pfanne erhitzen und 3-5 Minuten bräunen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Knoblauch dazugeben und 30 Sekunden braten.

- 2 -

Milch, Sahne und Kürbispüree einrühren. Bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen. Pecorino, Cheddar und Muskatnuss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Fettuccine nach Packungsanleitung zubereiten. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Thymian dazugeben und ca. 30 Sekunden anbraten. Thymian aus der Butter entfernen. Fettuccine in die Pfanne geben, kurz schwenken und mit heißer Kürbissauce servieren.

Zutaten für 4 Portionen

6 Esslöffel Butter
2 Knoblauchzehen
350 ml Vollmilch
200 ml Sahne
150 g Kürbispüree
120 g Pecorino
50 g Cheddar
1/4 Teelöffel Muskatnuss
Salz, Pfeffer
450 g Fettuccine
4 Zweige Thymian

Herbstzeit ist Kürbiszeit und dass du das herbstliche Gemüse nicht nur kochen, backen oder braten kannst, weißt du spätestens seit den letzten Kürbis-Spaghetti. Bei unserer extra cremigen Kürbispasta Alfredo sorgt nussiger Butternut-Kürbis die Basis für eine cremige Pastasauce - inspiriert vom geliebten Klassiker. Noch mit ein paar Kräutern garnierentContent: und schon ist das schnelle Pastagericht bereit für die Teller.

- 1 -