

## „Pasta alla Zucca con Menta“ – leckere Kürbispasta mit Salbeibutter und frischer Minze (vegan/vegetarisch)

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kleiner Hokaido-Kürbis
- 500 g Nudeln, am besten Conchiglie, Farfalle, Fusilli oder Rigatoni, die die Sauce gut aufnehmen
- 1 Zwiebel oder Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 10 frische Salbeiblätter
- 125 g vegane Butter/Butter oder 5-6 EL Olivenöl
- Veganer Käse oder Parmesan
- Frische Minze (optional)
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl (zum Anbraten)
- Ein Spritzer Weißwein oder Apfel/Traubensaft (optional)
- Balsamico (optional)

Benötigte Küchenutensilien:

- 1 Topf zum Pasta-Kochen
- 1 kleiner Topf für die Kürbissauce
- 1 Holzkochlöffel
- 1 Schneidbrett
- 1 Messer (zum Kürbis-und Zwiebelschneiden!)
- Herd

**Zubereitung:**

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Kürbis schälen und würfeln, die Knoblauchzehe ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in großzügig Olivenöl in einem großen Topf anbraten.

2. Anschließend mit Brühe bedecken, einen Schuss Weißwein oder Trauben/Apfelsaft dazu gießen. So lange köcheln lassen, bis der Kürbis anfängt weich zu werden.

3. Den Kürbis ggf. mit einem Kartoffelstampfer etwas zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Prisen gemahlener Muskatnuss abschmecken.

4. Die Nudeln in heißem Salzwasser fast al dente kochen, abgießen und zur Kürbissauce geben. Vermengen und wenn nötig Brühe nachgießen, bis alle Nudeln von der Sauce bedeckt sind.

5. So lange köcheln, bis die Nudeln al dente sind und einen Großteil der Sauce aufgesaugt haben. Dabei immer wieder umrühren um ein Anbrennen zu verhindern.
6. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf die Butter/vegane Butter schmelzen (alternativ Olivenöl erhitzen) und leicht köcheln lassen. Die Salbeiblätter zugeben und die vegane Butter langsam bräunen, bis sie einen nussigen Duft verströmt und die Salbeiblätter leicht knusprig sind.
7. Sobald die Nudeln fertig sind, die Kürbissauce nochmals abschmecken und servieren. Mit veganem Käse oder frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit der Salbeibutter beträufeln. Tipp: etwas frische Minze sowie ein paar Tropfen Balsamico runden den Geschmack ab!