



Auflauf mit Muschelnudeln Spinat und Ricotta



Zutaten

Menge

2 Handvoll	Spinat
50 g	Pistazien
200 ml	Milch
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 ml	Sahne
	Chiliflocken
80 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen
	Salz
200 g	Ricotta
1/2	Hokkaido-Kürbis
1 EL	Butter
300 g	Muschelnudeln
3 Zweige	Oregano
80 g	durchgewachsener Bauchspeck

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3100 kJ, 741 kcal, 68 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 40 g Fett, 162 mg Cholesterin, 5,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Der Herbst ist da und dir fehlt die Inspiration für leckere Kürbisrezepte? Dann wird dir dieser Kürbis-Pasta-Auflauf mit Speck und Parmesan gefallen! Für unseren Kürbis-Muschelnudelauf wird zunächst die Kürbissoße mit Hokkaido-Kürbis vorbereitet. Dafür wird der gekochte und pürierte Kürbis zusammen mit angebratenem Bacon, Zwiebeln, Spinat und Sahne zu einer leckeren Soße vermischt. Die leckere Kürbissoße wird dann in einer Auflaufform auf die ungekochten Muschelnudeln gegeben. Als Topping haben wir uns für zwei Käsesorten entschieden. Zum einen Ricotta der in großzügigen Klecksen auf den Muschelnudelauf verteilt wird und Parmesan, der noch auf den Auflauf gerieben wird. Das absolute Highlight sind die Pistazienkerne, die wir zum Schluss auf unseren Kürbis-Pasta-Auflauf geben. Probiere unseren Kürbis-Pasta-Auflauf mit Speck und Parmesan unbedingt einmal selbst aus! Der Nudelauf ist wirklich das perfekte Rezept für den Herbst. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du den Kürbis in Würfel und lässt ihn in der Milch und in der Sahne zusammen mit Salz und Pfeffer weich köcheln. Anschließend die Stücke herausnehmen und pürieren. Die Milch-Sahne-Mischung zur Seite stellen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln. Den Speck kannst du in Würfel schneiden und anschließend in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Dann 1 EL Butter dazugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch zusammen mit dem Speck glasig anschwitzen. Nun kannst du alles mit der übrig gebliebenen Sahne-Milch ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Oreganoblättern würzen. Zum Schluss das Kürbispüree in die Soße einrühren.

Step 3:

Nun kannst du die Muschelnudeln zusammen mit dem Spinat in einer Auflaufform verteilen und die Kürbissoße darübergießen. Den Ricotta verteilst du in Klecksen darauf. Den Parmesan fein reiben und zusammen mit den Pistazien über den Auflauf streuen. Den Kürbis-Pasta-Auflauf kannst du im heißen Backofen für ca. 30 Minuten lang knusprig backen.