

Tagliatelle mit Kokosmilch-Sauce & Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

1 TL Kokosöl	1 Prise Rosenpaprika
1 EL rotes Thaicurry	1 EL Erdnussbutter
400 ml Kokosmilch (a. d. Dose)	1 EL Cashewmus
1 Prise Pfeffer	500 g Kürbis, küchenfertig*
2 EL Sojasauce	Zimt
Salz	500 g Tagliatelle
2 TL Zitronensaft (frisch gepresst)	8 EL Cashewkerne, geröstet
1 TL Kaffir-Limettenblätter, getrocknet und gemahlen	

Zubereitung:

Tagliatelle in leicht gesalzenem, kochendem Wasser gar kochen und dann das Wasser abschütten.

Den Kürbis in schmale Spalten schneiden und mit Zimt bestreuen. Den Kürbis in den kalten Ofen geben. Den Ofen auf 180°C Umluft einstellen und ca. 15 Minuten backen.*

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Das rote Thaicurry dazugeben und kurz anbraten. Nun die Kokosmilch angießen und alles mit einer Prise Pfeffer, Sojasauce und Salz abschmecken.

Den Zitronensaft, Kaffir-Limettenblätter und Rosenpaprika dazu geben. Erdnussbutter und Cashewmus in die Sauce geben und gut verrühren. Ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Tagliatelle auf einen Teller geben, die Soße darüber verteilen, den Kürbis auf die Nudeln geben und die Cashewkerne drüber streuen.

Info:

*Ich hatte schon einen küchenfertigen Kürbis.

Für einen küchenfertigen Kürbis, den Kürbis halbieren, entkernen und für 45 bis 60 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Danach kann man ganz einfach die Schale entfernen.

Man kann küchenfertigen Kürbis luftdicht verpackt mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.