



Nudelpfanne mit Kürbis

Zutaten:

300 g Schmetterlingsnudeln, Salz, 2 Zwiebeln, 400 g Kürbisfleisch, 100 g Bohnen, 3 EL Öl, 100 g gehackte Mandeln, Cayennepfeffer, Paprikapulver, ½ Bund Petersilie, 100 g Cocktailtomaten, 1 TL Currypaste

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) und in Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln und Bohnen putzen.

Zwiebeln mit dem Kürbis und den Bohnen im heißen Öl andünsten. Mandeln dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie waschen und in Streifen schneiden und mit den Nudeln zum Gemüse geben.

Tomaten waschen, halbieren und in Spalten schneiden und 2 Minuten vor dem Servieren unter die Pfanne heben.

Alles mit Currypaste abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team