



# Pasta mit Kürbis, Feta und Basilikum

## leckeres, australisches Rezept mit Kürbis

Den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis schälen und klein würfeln. Auf ein Backblech legen, mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 15-20 Minuten garen, bis er weich ist.

Währenddessen die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Die Paprikaschoten putzen und in dicke Streifen schneiden. Den Feta-Käse würfeln. Das Basilikum waschen und zupfen. In einer großen Pfanne die Paprikastreifen mit etwas Öl kurz anbraten. Die fertigen Nudeln dazugeben. Dann den Kürbis untermischen und alles gut mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Zuletzt den Feta-Käse darüber streuen und mit Basilikum garnieren.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 35 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 55 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 583



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>400 g</b>	Bandnudeln, (Fettucine oder Tagliatelle)
<b>500 g</b>	Kürbis(se), (Butternut-Kürbis)
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>200 g</b>	Feta-Käse
<b>2</b>	Paprikaschote(n), rot
<b>1 Bund</b>	Basilikum
	Oliveöl
	Salz und Pfeffer

—  
Anzeige  
—