

Grünkohl-Pasta

mit Kürbis & Erdnüssen



Zutaten für 2 Personen:

½	Hokkaido-Kürbis
250 g	Vollkornnudeln
3-4 Stiele	Grünkohl
3 TL	Olivenöl
1	Rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Stück	Ingwer
100-200 ml	Mandelmilch o.ä.
1 EL	Erdnüsse
1 Prise jeweils	Cayennepfeffer, Muskat
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° vorheizen. Kürbis waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. 2 EL Olivenöl mit Cayennepfeffer und Paprikapulver verrühren. Die Kürbisspalten darin marinieren.
2. Blech mit Backpapier auslegen und Kürbis darauf verteilen. 20 Minuten backen und salzen.
3. Vollkornnudeln in Salzwasser al dente kochen. Grünkohl waschen, Blätter klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Öl anschwitzen. Grünkohl hinzugeben und kurz dünsten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Kürbis bis auf vier Spalten mit Mandelmilch pürieren. Mit geriebenem Ingwer, Muskat und Salz abschmecken. Nudeln abgießen, mit der Soße vermengen. Mit Grünkohl und Kürbisspalten anrichten. Mit Erdnüssen toppen.

Guten Appetit !