



OKTOBER



Herbstliche Nudeln mit Kürbis-Carbonara



ZUTATEN

- 400 g Spaghetti oder andere Nudeln
- 400 g Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Speckwürfel
- 250 g Obers
- 2 Eier (optional)
- Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian
- Nach Geschmack Parmesan

ZUBEREITUNG

- Kürbis schälen, entkernen und grob reiben
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit den Speckwürfeln in Öl anbraten.
- Den geriebenen Kürbis, Majoran und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten miteinander dünsten.
- Mit der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen.
- Die Eier aufschlagen und gut versprudeln.
- Sahnesauce von der Flamme nehmen und die Eier einrühren.
- Nudeln abseihen und noch tropfnass mit der Sauce vermengen.
- Anrichten und mit reichlich Parmesan servieren.



Dieses und weitere Rezepte
unserer
Direktverkäufer findet
ihr auf unserer Website
naturpark-bauernland.at/rezepte

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LAND
OBERÖSTERREICH

WIR leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union