

### Pasta mit Muskatkürbis und Salbeibutter



#### Zutaten für 4 Personen

800 g Muskatkürbisfruchtfleisch  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zwiebel  
 1 EL Olivenöl  
 1 Bio-Zitrone  
 150 ml Gemüsebrühe  
 1 Bund Salbei  
 100 g geriebener Parmesan  
 80 g Butter  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 ¼ TL gemahlene Muskatnuss  
 500 g Pasta (z. B. Tagliatelle)

#### Zubereitung:

Den Muskatkürbis vierteln, schälen und die Kerne mithilfe eines Esslöffels entfernen. 800 g Kürbisfruchtfleisch abwiegen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Salbei waschen und trockenschütteln. 10 Blätter abzupfen und fein hacken. 20-25 weitere Blätter abzupfen und beiseitelegen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig andünsten. Dann die Kürbisscheiben dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Die Gemüsebrühe und den Zitronensaft hinzufügen und 5 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Währenddessen leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen. Für die Salbeibutter die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und anbräunen lassen. Die Salbeiblätter und ¼ der geriebenen Zitronenschale mit der flüssigen Butter vermengen und beiseitestellen. Zum Schluss die Pasta zum Kürbis geben und den gehackten Salbei sowie die restliche Zitronenschale hinzufügen. Den Parmesan dazugeben und dabei eine kleine Menge zurückbehalten. Alles miteinander vermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbis-Pasta mit dem übrigen Parmesan und der Salbeibutter servieren. Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche