

Regional-Kochbox



PayPal

Frische Tagliatelle mit Maronen und Kürbis

Zutaten Enthalten

- 200g Maronen vorgegart
- 300g Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- etwas Thymian
- 100g Frischkäse
- 1 EL Sahnemeerrettich
- 250g frische Tagliatelle

Das finden Sie in ihrer Küche

- 3EL Olivenöl
- 200ml heiße Gemüsebrühe
- Pfeffer

- Maronen grob hacken, Kürbis entkernen und würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Stücke schneiden. In heißem Öl die Zwiebeln etwas andünsten. Dann die Kürbis und Maronen hinzugeben.
- 3-4 Minuten zugedeckt garen lassen.
- 200ml Brühe hinzugeben, Frischkäse und Meerrettich unterheben und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
- Nudeln nach Verpackungshinweis kochen, abgießen und mit der Maronen Kürbis creme mischen.
- Genießen!

