

**Penne  
mit Hokkaido-Kürbis, Rucola  
und gerösteten Kürbiskerne**  
Rezept für 4 Personen



**ZUTATEN**

- 1 kg Penne
- 600 g Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 80 ml Sahne
- 40 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- 80 g Kürbiskerne
- 30 g Rucola

**ZUBEREITUNG**

1. Penne nach Packungsanleitung im Salzwasser al dente kochen.
2. Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl in der Pfanne glasig anschwitzen.
3. Hokkaidokürbis halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in die Pfanne hinzugeben.
4. Mit Sahne und ggf. Gemüsebrühe ablöschen.
5. Die Pasta in die Pfanne geben und untermengen.
6. Den geputzten Rucola und die Kürbiskerne als Garnitur verwenden.



**Guten Appetit!**

wünscht die **BASF** Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Ersetzen Sie die Sahne durch eine pflanzliche Alternative z.B. auf Soja- oder Haferbasis