

ld1717 web

Tagliatelle in Kräuter-Sauce

mit Kürbis und Halloumi



20-30min



4 Personen

Das sind doch mal prächtige Farben! Aus frischen Kräutern und zartem Babyspinat mixen wir eine leichte Sauce, die euch schon vom Frühling träumen lassen, mit feinen Tagliatelle bildet das die Basis eines unserer neuen Lieblingsgerichte. Dazu braten wir würzigen Halloumikäse und rösten den hübschen Festival-Kürbis im Ofen. Dieser besticht durch sein feines, nussiges Aroma und seine Bissfestigkei...

Was du von uns bekommst

- Joghurt ⁷
- Halloumi ⁷
- Festivalkürbis
- Sieglindes Erdäpfelgewürz
- Tagliatelle ¹
- frische Petersilie
- unbehandelte Zitrone
- frischer Schnittlauch
- Blattspinat
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 36.8g, Eiweiß 27.6g, Kohlenhydrate 55.1g



1. Kürbis vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und mit einem Löffel die Kerne auskratzen. In 1cm dünne Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit ausreichendem gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.



2. Kürbis rösten

Den **Kürbis** mit der **Gewürzmischung** sowie 2EL Olivenöl, sowie etwas Salz marinieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20-25Min. im Ofen goldbraun backen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 8Min. bissfest kochen. Durch ein Sieb abgießen.



4. Käse braten

In der Zwischenzeit eine mittelgroße Pfanne mit 1EL Olivenöl erhitzen. Den **Käse** in ca. 1cm große Würfel schneiden und in der Pfanne ca. 2-3Min. von allen Seiten knusprig braten.



5. Sauce zubereiten

Die Schale der **Zitrone** abreiben und den Saft auspressen. **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Kräuter** ohne harte Stiele grob hacken. Mit Hilfe eines Stabmixers den **Joghurt**, **Spinat**, 1TL **Zitronenabrieb**, den **Saft der Zitrone**, 1/2 **Knoblauchzehe** sowie die Kräuter fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta mischen

Die **Pasta** mit der Sauce mischen. Den gebratenen **Käse** zusammen mit dem **Kürbis** auf der Pasta anrichten.