HERBSTLICH KÖSTLICH.

GENIESSER-REZEPT

byodo®

BIO VOM FEINSTEN.

KÜRBIS-PASTA MIT FRISCHKÄSE

ZUTATEN

- 400 g Byodo Rigatoni, semola
- 700 g Hokkaido-Kürbis, klein gewürfelt
- 3 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
- 1 EL brauner Zucker
- 3 Knoblauch Zehen, fein gehackt
- 2 cm Stück frischer Ingwer, fein gehackt
- 4 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 250 ml Gemüsebrühe
- Byodo Atlantik Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- ca. 120 g Frischkäse
- Nach Belieben frischer Basilikum, fein gerupft
- Byodo Kürbiskernöl
- nach Belieben Kürbiskerne, geröstet

ZUBEREITUNG

Byodo Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Byodo Brat-Olive und Zucker in einer tiefen Pfanne erhitzen. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert ist, Kürbiswürfel zugeben und ca. 3 Minuten unter Wenden darin braten. Den Knoblauch, Ingwer und die Frühlingszwiebeln zugeben und ca. eine Minute mitbraten. Gemüsebrühe dazu gießen und alles ca. 3 weitere Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbissauce mit den Rigatoni und dem Frischkäse gut vermischen. Mit Basilikum und Kürbiskernen dekorieren und mit Kürbiskernöl beträufeln.

UNSER TIPP!
Da unsere Volanti Saucen besonders gut aufnehmen, eignen sie sich perfekt für Nudelsalate oder Saucengerichte.

byodo®

WWW.BYODO.DE