Penne mit Butternut-Kürbis

Italienische Byodo Penne in köstlicher Herbstsauce, mit nussigem Butternut-Kürbis und frischen Pilzen.

Zutaten
4 Portionen

400 g Penne
0.5 Butternut-Kürbis
500 g gemischte Pilze aus dem Wald (Steinpilze, Pfifferlinge, braune Champignons)
200 g Crème Fraîche
2 EL Weißweinessig
1 TL Salzgemüse (siehe Rezept auf byodo.de) oder Instant-Gemüsebrühe
50 ml Weißwein, trocken
50 ml Wasser
2 Schalotten
8 Stiele Thymian, frisch
4 EL Brat-Olive Mild
1 Knoblauchzehe
Meersalz, feinkörnig
Pfeffer

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser laut Packungsanweisung „al dente“ zubereiten.

Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Stücke schneiden, Thymianblättchen von den Stielen streifen. Pilze säubern und klein schneiden. 2 EL Brat-Olive in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Pilze und Knoblauch zufügen. Alles rundherum anbraten. Mit Weißwein und Essig ablöschen. Salzgemüse, Wasser und Crème Fraîche zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Butternut schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer separaten Pfanne mit 2 EL Brat-Olive anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis ca. 8 Minuten garen.

Die gegarten Nudeln in die Pilzpfanne geben, vermengen und nochmals abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Butternutwürfel auf die Nudeln geben.