

Nudeln mit Kürbis und Speck *(Pasta und Reis Hauptgerichte)*



Zubereitung

Die Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Öl rösten. Fügen Sie das in Würfel geschnittene Kürbisfleisch hinzu, dann den Speck. Stellen Sie das Salz. Kochen Sie die Nudeln, und lassen sie bissfest abtropfen, die Soße hinzufügen und ein paar Momente sautieren. Fügen Sie die frische Sahne und den Parmesan zu den Nudeln und rühren gut. Beenden Sie mit etwas frischer Petersilie und servieren sofort.

Tipps

Wenn Sie dieses Rezept nicht für Kinder machen, könnten Sie etwas mehr Charakter geben und einen Hauch von Chili hinzufügen.

Allgemeinwissen

Der Name Zucca (Kürbis oder Riesen Kürbis auf Italienisch Bedeutung) kommt aus dem Lateinischen cocutia, die dann in Cucuzza entwickelte, und dann zu Zucca, das heißt den Kopf.

Informationen

Zubereitung 10 Minuten

Gesamtzeit 15 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Kurze nudeln 300 Gramm

Kürbis 500 Gramm

12

Speck 100 Gramm

Frische sahn 100 Millimeter

Parmesan 50 Gramm

Zwiebeln (Eine halbe weiße Zwiebel)