



Herbstnudeln mit Kürbis und Maronen

Zutaten:

100g p.P. Nudeln
100g Kürbis
Walnüsse
2 EL Maronen
10 Rosenkohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Parmesan
Tomaten
Kräuter
Öl
Creme Fraiche
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Stellen Sie einen Topf mit Salzwasser auf und bringen Sie das Wasser zum Sieden.

Schneiden Sie Kürbis, Zwiebel und Knoblauch klein. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Braten Sie darin die Zwiebel und den Knoblauch an. Schälen Sie Ihre Rosenkohlblätter und entfernen Sie den Strunk.

Geben Sie die Maronen mit in die Pfanne. Schneiden Sie die Tomaten klein und geben Sie sie ebenfalls in die Pfanne. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und geben Sie etwas Salbei dazu.

Wenn Sie den Rosenkohl in die Pfanne geben, können Sie auch Ihre Nudeln in den Topf mit dem Salzwasser geben. Wenn die Nudeln fertig sind ist auch der Rosenkohl fertig.

Geben Sie etwas Ahornsirup dazu und bei Bedarf etwas Wasser.

Kurz vor dem Servieren geben Sie den Creme Fraiche und ein paar gehackte Walnüsse dazu.

Reiben Sie den Parmesan.

Geben Sie die fertigen Nudeln in die Pfanne mit der Soße und schwenken Sie alles gut durch.

Streuen Sie beim Servieren etwas Parmesan über die Nudeln.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.