

# Kürbissugo (vegane Variante)



## Zutaten:

1 mittelgroßer Hokkaidokürbis

5 EL Öl

30g Kürbiskerne

2 Zwiebeln

Saft einer halben Zitrone

Salz & Pfeffer

Ein halber Bund frische Petersilie

300g Nudeln (zB. Tagliatelle)

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 220°C vorheizen. Den Kürbis waschen, und mit der Schale in kleine Stücke schneiden. Mit 3 EL Öl vermischen, auf einem Backpapier auflegen, und im Backrohr backen bis die Stücke weich sind (ca. 10-15 Minuten). Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und mit dem restlichen Öl anschwitzen. Die Kürbisstücke unterheben, und mit dem Zitronensaft und ev. etwas Wasser ablöschen. Die gerösteten Kürbiskerne und einen Teil der gewaschenen und grob gehackten Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mittlerweile die Nudeln laut Packungsanleitung kochen und abseihen. Auf Tellern mit dem Sugo anrichten, und mit der restlichen Petersilie garnieren. Guten Appetit!