Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Curry-Nudeln mit Kürbisbolognese

## Zutaten:

**Für die Nudeln:**

- 500 g Nudeln (z.B. Penne oder Rigatoni)
- 1 EL Currypulver
- 250 g Kürbis, geschält und gestiftet (oder gewürfelt)

**Für die Kürbisbolognese:**

- 300 g Kürbisfleisch, gewürfelt
- 250 ml Tomaten, passiert
- 200 g Wurzelgemüse (z.B. Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel), fein gewürfelt
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 250 g Hackfleisch, gemischt (oder nur Rind)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 3 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL italienische Kräutermischung
- Salz, Pfeffer
- Zum Servieren: Petersilie, Kürbiskern-Pesto und geriebenen Käse

## Zubereitung

300 g gewürfeltes Kürbisfleisch in 400 ml Gemüsebrühe ca. 8 Minuten weichkochen, dann pürieren.

Hackfleisch in einem Topf mit 3 EL Öl 3-4 Minuten kräftig anbraten.

Die Gemüsewürfel mit Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und 2 Minuten braten.

Das Tomatenmark hinzugeben und mit 100 ml Weißwein oder Apfelsaft ablöschen.

Etwas einkochen, dann mit Kürbispüree und passierten Tomaten angießen.

Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten sanft köcheln.

Mit der Kräutermischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Dabei Currypulver ins Kochwasser geben, damit die Nudeln Geschmack und Farbe annehmen. In den letzten 3-4 Kochminuten die Kürbiswürfel zugeben und mitkochen.

Die Nudeln abgießen und nach Wunsch in etwas Butter schwenken. Mit Bolognese, Petersilie, Pesto und geriebenem Käse servieren.

Tipp: Einen Extrakick bekommt die Soße mit 1 EL Miso-Paste. Die gibt es auch aus dem Schwarzwald.