

Kürbissauce mit Penne 44 Pers.

1	Muskat-Kürbis, ca. 5 kg
4	Zwiebeln
2 lt.	Gemüsebouillon
1,5 lt.	Halbrahm
500 g	Sbrinz
2 El	Curry
	Muskat, Pfeffer
etwas	Öl

1. Kürbis in Schnitze teilen, schälen und Kerne entfernen. Dann 2/3 in grobe Würfel schneiden und 1/3 in gleichmässige ca. 3 cm grosse Würfel.
2. Zwiebeln fein hacken
3. Öl erhitzen und die Zwiebeln andämpfen, dann die groben Kürbiswürfel dazugeben und ebenfalls anziehen, 2 EL Curry darüber streuen. Gut mischen, damit das Curry nicht anbrennt.
4. Die Bouillon dazu schütten. Und das Ganze weichkochen (ca.20 Min.)
5. Mit dem Mixstab den Kürbis pürieren.
6. Nun die feinen Würfel beifügen und bissfest mitkochen (ca. 15 Min)
7. Dann den Rahm und Käse dazugeben mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Ev. noch mit Salz und Curry nachwürzen. Nicht mehr kochen lassen.
8. Falls die Sauce zu dick ist noch mit Bouillon oder Rahm verdünnen.

Die Penne in Salzwasser weichkochen. Pro Person 100 g

Dazu passt: Salat