

Kürbis Butternut mit Pasta

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 30-40 Min.

1 Kürbis Butternut	Den Kürbis Butternut quer halbieren, schälen und klein würfeln.
3 kl. Zwiebeln	Zwiebeln und
2-3 Zehen	Knoblauchzehen
Knoblauch	schälen und fein hacken.
3 EL Olivenöl	Kürbiswürfel, Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl kurz andünsten.
350ml	Mit Brühe ablöschen und dann die Hitze reduzieren.
Gemüsebrühe	
1 TL	Mit
Paprikapulver	Paprikapulver,
Salz, Pfeffer	Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10-15 Minuten köcheln.
400 g Penne	Zwischendurch die Penne nach Anleitung al dente kochen.
Petersilie	Mit frischer Petersilie anrichten.
	Variante: Das Kürbisgemüse pürieren, etwas Nudelwasser hinzufügen, bis eine cremige Soße entsteht und Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Palmkohl mit knusprigen Kartoffelecken

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 25 Min.; **Backzeit:** ca. 60 Min.
Ofen auf 190 ° vorheizen

1 kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren, in Ecken schneiden.
3+1,5 EL Olivenöl	Mit Olivenöl beträufeln, so dass das Öl gut verteilt ist.
1 EL Salbei, frisch	Salbeiblätter klein schneiden, darüber verteilen und mit den
Salz, Pfeffer	Kartoffelecken vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit
4 Zehen	Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen rösten. Nach
Knoblauch	30 Minuten die Kartoffelecken einmal wenden. Knoblauch und
3 Schalotten	Schalotten schälen. In einer Pfanne mit 1,5 EL Olivenöl anbraten,
650 g Palmkohl	bis sie braun und karamelisiert sind. Zwischendurch Palmkohl
	waschen, Stiele entfernen und Blätter in Stücke schneiden.
	Kohlblätter dazu geben und ca. 10 Minuten anbraten. Danach das
	Gemüse mit den Kartoffelecken in eine Schüssel geben und
Chiliflocken	vermischen. Mit Chiliflocken würzen.
Parmesan,	Mit Parmesan bestreuen.
gerieben	