



## Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 2 rote Zwiebeln
- 500 g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Öl
- 2 Zweige Rosmarin
- 300 ml Hafercuisine („Hafer-Sahne“)
- 2 EL Balsamico Essig
- 2 TL Agavensirup
- Salz & Pfeffer
- 400 g Pappardelle
- 2 EL geröstete Pinienkerne

## *Pappardelle mit Champignons & gebackenem Kürbis*

*4 Portionen*

## Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln pellen und 1 ½ Zwiebeln achteln, Rest würfeln.

Kürbisspalten und Zwiebelachtel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Von beiden Seiten mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 20-25 Min. backen. Champignons putzen, in Öl von allen Seiten anbraten, Knoblauchscheiben, Zwiebelwürfel sowie Rosmarin zufügen, 2 Min mit dünsten. Mit Hafercuisine und Essig ablöschen, aufkochen und abschmecken.

Nudeln nach Packungsanweisung garen, mit Champignon-Sauce und Kürbis anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*