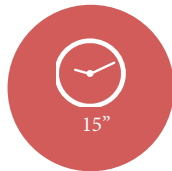




15 MINUTEN DOPF



ZUTATEN:

250 g Baconwürfel
1/2 kleiner Hokkaido
200 g Nudeln
1 rote Zwiebel
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Sahne
etwas Salz und Pfeffer
1 El Petersilie
etwas frischer Parmesan

ZUBEREITUNG:

In einem Topf oder in einem zweiten Dutch Oven kochst Du die Nudeln gar.

Die Baconwürfel werden in der Zwischenzeit zusammen mit die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel im heißen Dutch Oven angebraten. Dann kommt der in Würfel geschnittene Hokkaido Kürbis dazu. Mit frischem gepressten Knoblauch sowie Salz und Pfeffer gewürzt, lässt Du den Dutch Oven bei geschlossenem Deckel mit geringer Unterhitze und mittlerer Oberhitze für 10 min garen.

Nach diesen 10 Minuten fügst Du die Sahne, die Nudeln und etwa 100 ml Nudelwasser in den Dutch Oven dazu. Rührst alles gut durch. Dann rührst Du noch die klein gehackte Petersilie unter und reibst frischen Parmesan darüber.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

