



Benötigte Zutaten

Zwiebeln

Kartoffeln

Kürbis

Pastinaken

Paprika

1 Glas Tomatensauce

1 Becher **Premium Frischkäse**

Nudeln

Käse (zum
Darüberstreuen)

Pasta mit Herbstgemüse

Anleitung

1. Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Öl und Gewürzen mischen.
2. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen, bis das Gemüse durchgegart ist. In der Zwischenzeit die Pasta „al dente“ kochen.
3. Das Gemüse samt Gewürzen mit einem Pürierstab fein mixen, dann mit Tomatensauce pürieren. Herbst-Gemüsesauce zur Pasta geben – und mit frisch geriebenem Käse servieren.
4. Sollte etwas Sugo übrig bleiben, kann man es mit einem Becher Frischkäse vermischen und schon ergibt das einen köstlichen Brotaufstrich.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten