

## Lennestadt Leuchtet – Das Passende Gericht zum Event

Penne mit Hokaidokürbis, Kürbiskernen und Gorgonzolasahnesauce (Vegetarische Variante)

### Zutaten

200 g Penne  
300 g Hokaido Kürbis  
50 g Zwiebeln  
200 g Gorgonzola  
50 g Brühe  
200 g Sahne  
Fett bzw. Butter zum anbraten

### Nach eigenem Geschmack

Weißwein  
Kernöl  
Kürbiskerne  
Salz und Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung

Penne kochen. Hokaido Kürbis samt Schale in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter garen und anschließend mit Muskat würzen.

Für die Soße die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.  
Anschließend die Brühe und Sahne hinzugeben und alles gut verrühren.  
Gorgonzola-Käse mit in die Soße geben und langsam schmelzen lassen.

Die Penne abschütten und gemeinsam mit Butter und dem Kürbis in eine Pfanne geben. Die Käsesoße zur Pasta-Kürbis-Mischung hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in der Pfanne warm halten und Kürbiskerne in eine Pfanne mit Butter rösten.

Penne anrichten, die Kürbiskerne darauf verteile und ein wenig Kernöl hinüber geben

