

PASTAGENUSS

Fettuccine in Kürbis-Salbei Sauce



KOMEKO



ZUTATEN (2 Personen)

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Salbei, frisch
- 1 EL Tahin Sesampaste
- 100 g Kürbis, püriert
- 2 Pck. KOMEKO Fettuccine**
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe pressen und zusammen mit dem gehackten Salbei hinzufügen. 1 Minute köcheln lassen.
2. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Kürbispüree mit der Tahin Sesampaste hinzugeben, verrühren und 2 Minuten kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit **KOMEKO Fettuccine** 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen.
4. Fettuccine abgießen und sofort in die Pfanne geben, nicht mehr kochen, nur leicht mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann mit etwas frischem Salbei dekorieren! Bon Appetit!



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

