

# KÜRBIS-PASTA-AUFLAUF

## Zutaten

- 250 g Pasta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Butternuss-Kürbis
- 2 1/2 dl [Gemüsebouillon](#)
- 2 1/2 dl Sahne
- 1/4 TL [Muskatnuss](#)
- 1/4 TL [Salz](#)
- Wenig [Pfeffer](#)
- 80 g Gruyère, gerieben
- 1/2 Bund glatte [Petersilie](#)

Pasta nach Packungsanleitung sehr al dente kochen. Zwiebel in Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kürbis schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles mit der gekochten Pasta in die Auflaufform füllen. Gemüsebouillon und Sahne aufkochen, Muskatnuss, Salz und Pfeffer begeben, mischen und über der Pasta-Kürbis-Mischung verteilen. Käse darüberstreuen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten gratinieren. Petersilie grob hacken und nach dem Backen auf dem Auflauf verteilen.

Hinweis: Für dieses Rezept benötigst du eine Auflaufform von 3 1/2 bis 4 Litern.

