

# Pasta mit Kürbis und Lammlachs



## Zutaten:

- 120 g Vollkorn-Spaghetti
- Salz
- 150 g Kürbisfleisch - z.B. Butternut oder Hokkaido
- 125 g Lauch
- 1 Möhre, groß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 1 TL Ingwer
- Currypulver, mild
- 100 ml Gemüsebrühe (Instant) oder [Brühpulver](#)
- 50 ml Kochsahne
- 2 EL Orangensaft
- Pfeffer, Salz, Petersilie
- 150 g Lammlachs
- 1 EL Öl
- Salz
- Chiliflocken

## Vorbereitung:

Kürbisfleisch in dünne Spalten schneiden, nicht zu lang. Lauch in gleichlange Streifen schneiden.

Möhre der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe und Ingwer klein hacken.

Lammlachs in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Saft aus einer halbe Orange auspressen.

## Zubereitung:

Nudeln nach Anweisung im Salzwasser bissfest kochen.

Kürbis mit Lauch und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Öl anbraten. Curry und die Hälfte des Ingwers dazugeben und sofort mit der heißen Brühe ablöschen, Kochsahne dazugeben und alles ca. 5 Min. simmern lassen, nicht mehr kochen.

Mit Orangensaft, Pfeffer & Salz abschmecken und Petersilie unterheben. Nudeln unterheben.

Lammlachs in einer weiteren Pfanne mit 1 EL Öl braten, anschließend mit Salz & Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit ein paar Chiliflocken auf die Nudeln anrichten.

Guten Appetit 🤗