Nudeln mit Kürbis, Pastinaken und Paneer

*********Zutaten für 2 Personen***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 EL11Ca. 200 g11 Dose1 EL200 g | OlivenölZwiebelKnoblauchzeheKürbisPastinakePelati gehacktTomatenpürréeBouillonPfefferKräuterNudeln |

**Zubereitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Kürbis und Pastinake in ca. 1 cm Würfel schneiden, alles mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne andünsten.  |
| 2 | Gemüse mit einer Dose Pelati ablöschen und mit Tomatenpürrée köcheln lassen. Mit Bouillon, Pfeffer und Kräuter würzen. |
| 3 | In der Zwischenzeit Pasta in einer Pfanne garen. Paneer in Würfel schneiden. |
| 4 | Wenn Kürbis weich, Paneer zum Gemüse dazu geben und mischen.  |
| 5 | Auf den Nudeln anrichten.  |

