

Karins Pastagrätäng

Nudel-Gratin mit Spinat, Käse und Butternut-Kürbis
(Für 4 Personen / ca. 60 Min.)



Zutaten	
1 Butternut-Kürbis ca. 1,2 kg	2 Teelöffel getrocknete Rosmarin
250 g Nudeln	1 gelbe Zwiebel
Knoblauch nach Geschmack	200 g Babyspinat
250 g Mascarpone	150 g Feta-Käse
3 dl feingeriebener Parmesan-Käse	1 Prise Chiliflocken
Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 225° erhitzen. Den Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Alles in eine feuerfeste Form füllen und mit 2 Eßlöffel Öl, Rosmarin, 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer vermengen. 20-25 Min. im Ofen backen.

- 2 Die Nudeln gemäß Anweisung auf der Verpackung kochen. Vom auszuschüttenden Kochwasser 2 dl überbehalten. Die abgossenen Nudeln zurück in den Topf geben.

- 3 Zwiebel und ggf. Knoblauch schälen, kleinhacken und mit 1 Eßlöffel Öl in einer großen Pfanne glasig werden lassen. Den Spinat nach und nach hinzufügen und einige Minuten braten.

- 4 Kürbis, Mascarpone, zerkleinerten Feta-Käse, 2 dl Parmesan-Käse und 2 dl des Kochwassers mit den Nudeln vermischen. Mit Chiliflocken, 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer würzen.

- 5 Das ganze in der feuerfesten Form verteilen und den restlichen Parmesan-Käse obenauf geben. 15-20 Min. in Ofenmitte backen. - Dazu paßt ein grüner Salat.



„O Schreck!“, war meine spontane Reaktion bei der Ankündigung dieses wahrhaft abenteuerlich zusammengemixten Mittagsmenüs.

Durfte ich mir aber nicht anmerken lassen - bei so etwas sind Frauen (selbst meine bekanntlich *beste von allen*) SEHR empfindlich.

So schwieg ich mir den Haussegen gerade mit tröstlichen Gedankenausflüchten in Richtung einer heimlichen Büchse Eier-Ravioli.

Doch... als es dann auf dem Tisch stand - so lieblich und lecker, so dampfend und duftend - da konnte ich offenen Mundes nicht widerstehen (genaugenommen zwei volle Teller und einen weiteren zum Abendessen nicht).

Also liebe Geschlechts- und Schicksalsgenossen: Umschmeichelt Eure Küchenfee und **haut rein!**

