

**Kochen**

**Sven Bach**

**Montag, 09.10.2023**

**Hokkaido-Frischkäse-Pasta**

**Für 2 Portionen**

**Zutaten:**

130 g Penne  
1 Knoblauchzehe  
25 g Kürbiskerne  
1 EL Rapsöl  
2 Portionen Hokkaido-Frischkäse-Aufstrich  
1 EL Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Penne nach Packungsanweisung kochen.
2. Den Knoblauch fein würfeln. Kürbiskerne mit einem Messer grob hacken.
3. Knoblauch in Rapsöl glasig dünsten. Den Hokkaido-Frischkäse-Aufstrich hinzufügen und erwärmen. Anschließend Kürbiskernöl und die Kürbiskerne hinzufügen und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, sodass die Sauce eine cremige Konsistenz hat.
4. Penne mit der Sauce anrichten.