

Rezeptidee zum Halloweenfest: Gebackener Kürbis mit bunten Nudeln & Walnuss-Petersilienpesto



[caption id="attachment_9445" align="aligncenter" width="850" caption="Happy Halloween wird auch in vielen Familien in Baden-Württemberg gefeiert..."]



[/caption]

Zum Halloweenfest haben wir uns etwas für die ganze Familie ausgedacht. Wie wär`s mit bunten Nudeln im gebackenen Kürbis? ich habe dazu bunte Nudeln in Herzform gekauft und nach Packungsangabe gekocht.

Vom Kürbis das obere Viertel zickzackförmig einschneiden und abnehmen. Das innere Kerngewächs mit einem Löffel ausschaben. Dann den Kürbis innen salzen und mit Sonnenblumenöl bepinseln. Im Backofen bei 160°C (Umluft) ca. 1 bis 1,5 Stunden backen.

In der Zwischenzeit das Walnuss-Petersilienpesto zubereiten. Das Rezept hierzu finden Sie [hier](#) in unserer Rezeptdatenbank.

Nach der Backzeit etwas vom inneren Kürbisfleisch mit einem Löffel abkratzen und mit etwas Butter, Brühe und Sahne in einem Topf kurz köcheln. Mit dem Pürierstab zu einer Soße mixen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbis im ausgeschalteten Ofen warmhalten.

Die vorgekochten Nudeln in der Soße warmschwemmen und in den Kürbis füllen. Mit Bergkäse, Pesto und Walnüssen servieren.

