



# Cremiger Pasta-Kürbis-Auflauf

## Zutaten für 2 Portionen

- 1 ½ Zwiebeln
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 250 g Vollkorn-Penne
- 2 EL Rapsöl
- ½ Paprika-schote
- 3 EL Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- 70 g Granatapfel
- ½ Zweig Rosmarin

## Zubereitung

- Die Pasta nach Packungsanweisung zubereiten bis sie al dente ist.
- Den gewaschenen und entkernten Kürbis klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Paprika waschen und in Würfel schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Zweigen streifen und kleinhacken.
- Etwa die Hälfte des Frischkäses und die Sahne vermischen.
- Nudeln und Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech vermengen sowie mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Käse-Sahne-Gemisch und Rapsöl darüber träufeln.
- Den übrigen Käse grob zerkleinern darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen (175°C Umluft) etwa 30 Minuten backen.
- Granatapfelkerne aus der Frucht lösen. Die Nudeln aus dem Ofen nehmen, mit Granatapfel bestreuen und servieren.