

Kürbis-Käse-Nudelgratin mit Nori

Gesamtzeit **60 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1'641 kJ / 392 kcal

Fett: **30.3 g** Eiweiss: **33.2 g**

Kohlenhydrate: **66.4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Pasta:

120 g kurze Pasta, z. B. Penne

Sauce:

120 g Hokkaidokürbis

300 ml Milch

10 g gelbe Currypaste

40 g Butter

25 g Weizenmehl

50 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

75 g Cheddar, gerieben

50 g Mozzarella, gerieben

Garnitur:

1 Nori-Blatt

1 TL schwarze Sesamsamen

1 TL frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g kurze Pasta, z. B. Penne

Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.

Schritt 2

120 g Hokkaidokürbis - **300 ml** Milch - **10 g** gelbe Currypaste - **40 g** Butter - **25 g** Weizenmehl - **50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **75 g**

Cheddar, gerieben - **50 g** Mozzarella, gerieben
Kürbis auf einer groben Reibe raspeln, mit Milch und Currypaste vermischen und 5 Minuten kochen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und Mehl hinzufügen. Auf kleiner Flamme unter häufigem Rühren 2 Minuten anbraten. Kürbissauce hinzufügen und kräftig rühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Kikkoman Sojasauce, geriebenen Cheddar und geriebenen Mozzarella zugeben, alles gut vermengen und erhitzen, bis der Käse schmilzt.

Schritt 3

Garnish:

1 Nori-Blatt - **1 TL** schwarze Sesamsamen - **1 TL** frischer Koriander

Die Pasta in einer Auflaufform mit der Kürbissauce vermischen und 20 Minuten bei 200 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Das Nori-Blatt zerkleinern. Gratin portionsweise auf Tellern anrichten und mit Nori, Sesam und Koriander garnieren.

