KIKKOMAN

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.