



## Kürbis-Nudel-Auflauf

### Zubereitung

Nudeln ein wenig vorkochen, dass sie noch relativ viel Biss haben und auskühlen lassen. Währenddessen Kürbis in kleine Würfel schneiden und weich kochen. Danach Kürbiswürfel mit der Gabel ein wenig zerdrücken, sodass eine Art Püree entsteht, wobei jedoch noch einige Stückchen erhalten bleiben sollten. Nun Zwiebel fein schneiden und in BONA Pflanzenöl glasig anschwitzen. Currypulver hinzufügen und ebenfalls kurz anrösten. Kürbismasse hinzufügen, noch einmal kurz mitrösten und dann vom Herd nehmen. Auskühlen lassen. Danach die Kürbismasse mit dem Eidotter, der Sahne und dem Käse vermengen und gut würzen (Salz, Pfeffer). Nun die Nudeln darunter mischen und alles in eine Auflaufform geben und bei 180 - 200° Grad ca 40 Minuten backen. Variationstipps:

- Wahlweise kann man alles vor dem Backen auch noch mit einer Schicht Käse bestreuen.
- Statt Kürbis kann man auch ein anderes Gemüse verwenden, das sich leicht pürieren lässt.
- Oder man kann neben dem Kürbis auch noch ein weiteres Gemüse dazugeben.
- Auch mit einer Fleischbeigabe (Schinken, Speck,...) schmeckt der Auflauf super.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Patrick Dobler.**

### Zutaten

300g Nudeln (Hörnchen, Fussilli, Penne,...)
300 g Kürbis
1 Zwiebel
Currypulver
150 ml Sahne
1 Eidotter
BONA Pflanzenöl
Käse (nach Wahl)