



Für 4 Personen

1/2 Butternut Kürbis  
1 Packung Tacconi von  
BioGourmet  
1 EL Olivenöl nativ extra von  
BioGourmet  
4 EL Butter  
Eine große Hand voll Salbei  
Salz, Pfeffer  
Parmesan nach Belieben



## Tacconi mit Kürbis in Salbeibutter

Gute Pasta braucht nicht unbedingt eine aufwendige Sauce! In diesem Rezept werden die Morelli Tacconi nur in einer klassischen Salbeibutter geschwenkt und passend zur Jahreszeit mit gedünstetem Butternutkürbis serviert. Einfach und doch ein Hochgenuss!

### Zubereitung

Den Kürbis waschen, entkernen und in ca 1cm große Würfel schneiden. Den Salbei abbrausen und trocken schütteln, dann die Blätter vom Stiel zupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Kürbis darin andünsten, bis er weich ist.

Die Pasta nach Packungsanweisung zubereiten, dabei einige Löffel Kochwasser auffangen und zum Kürbis geben. Nun den Salbei und die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Pasta untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas frisch geriebenem Parmesan servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)