



[Drucken](#)

Farfalle mit Kürbissauce und Blauschimmelkäse



Zutaten für 4 Personen

- 500g Farfalle
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1 EL bayerische Butter
- 250g Kürbis (entkernt, geschält)
- 50ml Vermouth trocken
- 400ml Hühnerbrühe
- 100g bayerischer Blauschimmelkäse
- 20g geröstete Kürbiskerne
- 2 EL Kürniskernöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebel in Würfeln schneiden, die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen oder mit etwas Butter verknetet hacken. Alles 2min. in Butter anschwitzen. Kürbis grob zerkleinern und 5min. mitschwitzen lassen.
2. Mit Vermouth ablöschen, trockenreduzieren. Dann mit der Brühe auffüllen und 20min. weich kochen. Mit der Hälfte des Käses im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Farfalle nach Packungsanweisung al dente kochen und mit der Kürbissauce auf Teller verteilen. Restlichen Käse über die Nudeln bröseln, mit Kürbiskernen bestreuen und das Kürbiskernöl darüber träufeln.