

Tagliatelle mit Kürbis und Honig-Ziegenkäse

Zutaten:

- 500 g Tagliatelle
- 300 g Ziegenkäse
- 2 EL Honig
- 500 g Kürbis
- 100 g Spinat
- ½ Bund glatte Petersilie
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Rote Zwiebeln
- Kräuter-Butter Riegel
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Tagliatelle nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit den Kürbis halbieren, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend zwei Portionen Kräuter-Butter in einer Pfanne schmelzen und den Kürbis sowie die Zwiebeln darin braten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Nun den Ziegenkäse kleinschneiden und mit dem Honig marinieren. Den Spinat waschen. Die glatte Petersilie sowie die Rosmarinnadeln fein hacken.

Zu guter Letzt Tagliatelle mit Kürbis, Zwiebeln, Spinat, den Kräutern in einem Topf mischen, Ziegenkäse hinzugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Belieben noch zwei Portionen des Kräuter-Butter Riegels hinzugeben und schmelzen lassen.