



## Kürbis-Spinat-Pasta

### Zutaten (für 2 Personen)

- 130 g Linguine
- 300 g Kürbis
- 125 g Blattspinat frisch
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 50 ml Wasser
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Erdnüsse

### Zubereitung

Linguine nach Packungsanleitung bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Kürbis putzen und das Fruchtfleisch in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer klein würfeln.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Kürbis, Knoblauch und Ingwer zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten mitbraten. Mit Sojasauce ablöschen und Wasser dazugießen.

Alles zugedeckt für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Spinat unterrühren und ca. 3-5 Minuten offen (damit die Flüssigkeit verdunsten kann) mitgaren. Mit Honig, Salz, Pfeffer und evtl. Chili abschmecken. Nudeln unterrühren und heiß werden lassen. Mit einer Handvoll Erdnüsse garnieren.

Tipp: Anstatt von Spinat könnt ihr auch Mangold oder auch Grünkohl verwenden.

