

## Nudel-Kürbis-Auflauf

400 g Kürbisfleisch, klein gewürfelt

Kräutermeersalz

1/2 Zitrone, Saft

100 g Tempeh, fein gewürfelt  
(Speckersatz) *Speck*

250 g kurze Vollkornnudeln/-teigwaren

5 Salbeiblätter, fein geschnitten

100 g Gorgonzola, zerbröckelt

300 g/3 dl Sahne/Rahm

1. Kürbiswürfelchen mit dem Salz und dem Zitronensaft würzen. Mit dem Tempeh mischen.
2. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abschütten.
3. Nudeln, Kürbis, Salbei, Gorgonzola und Sahne mischen. Abschmecken. In eine gebutterte Gratinform füllen.
4. Nudel-Kürbis-Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Abbildung: Nudel-Kürbis-Auflauf,  
Rezept oben

