

Kürbis Mac & Cheese

250g Nudeln

180g Kürbispüree

40ml Olivenöl

20g geriebenen Parmesan

Spritzer Zitronensaft

1 EL Kürbiskernöl

Salz

Pfeffer

geriebener Emmentaler

- Nudeln bissfest garen
- Alle übrigen Zutaten bis auf den geriebenen Emmentaler in einen hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen bis die Masse homogen ist.
- heiße Nudeln mit Soße und ger. Emmentaler im Topf mischen bis die Soße gleichmäßig verteilt und der Käse geschmolzen ist

Guten Appetit!

