

# Pasta mit Stielmus in Zitronen-Senf-Soße

(2 Portionen)

## Zutaten:

Stielmus aus deiner Kiste

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250g Pasta

2 EL Kürbiskerne

1 EL Olivenöl

50g Senf

80g saure Sahne

50ml Milch

1 Msp. Speisestärke (optional)

Zitronensaft- oder Schale

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Pasta nach Packungsanweisung kochen, nebenbei die Kürbiskerne fettfrei anrösten. Etwa  $\frac{1}{4}$  des Stielmus zur Seite legen, den Rest grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch leicht andünsten. Senf, saure Sahne und Milch einrühren, bis eine cremige Soße entstanden ist. Eventuell mit Speisestärke abbinden und mit Zitronensaft oder -Schale, Salz und Pfeffer abschmecken. Stielmus dazugeben und erhitzen. Die fertigen Nudeln mit dazu geben, unter die Soße heben, erneut abschmecken, auf die Teller verteilen und mit dem zur Seite gelegten gehackten Stielmus und Kürbiskernen servieren.

