

Dinkel-Spiralen mit Kürbis-Ingwer-Creme

Zutaten:

500 g	SPIELBERGER Dinkelspiralen, hell
1	Hokaido-Kürbis
3	mittelgr., mehligkochende Kartoffeln
1 kl. Stück	Ingwer
1-2	Knoblauchzehen (nach Geschmack
Etwas	Olivenöl
Ca. 100 ml	Kokosmilch
etwas	Weißwein
Prise Muskat, Prise Chili, Salz und Pfeffer zum Abschmecken	
100 g	Mandelblättchen



Zubereitung:

Die Mandelplättchen in der Pfanne anrösten bis sie eine schöne braune Farbe haben. Dann beiseite stellen.

Kürbis, Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch schälen und würfeln. Alles in Olivenöl in einem hohen Topf kurz andünsten. Zur Hälfte mit Wasser bedecken und zugedeckt ca. 20 min köcheln lassen. Vom Herd nehmen und pürieren, die Kokosmilch, einen Schuss Weißwein, eine Prise Muskat und Chili dazugeben und mit ordentlich Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen Nudeln nach Kochanweisung abkochen.