

Nudel-Kürbis-Auflauf mit Tofu

500 g	Kürbisfleisch, klein gewürfelt
	Kräutersalz
$\frac{1}{2}$	Zitrone, Saft
100g	Tofu
300g	Penne, z.B. Vollkorn
5	Salbeiblätter, fein geschnitten
100g	Gorgonzola, zerbröckelt
Ca. 1 dl	Rahm
Ca. 1 dl	Bouillon

1. Kürbiswürfelchen mit dem Salz und dem Zitronensaft würzen.
Mit dem Tofu mischen
2. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abschütten
3. Nudeln, Kürbis, Salbei, Gorgonzola und Sahne mischen.
Abschmecken.
In eine mit Öl ausgestrichene Gratinform füllen.
Etwas Bouillon darübergiessen, damit es nicht zu trocken wird.
4. Nudel-Kürbis-Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad
30-40 Minuten backen.

