

## Ich kuche TIKTOK Rezepte nach ?? aber BESSER | Cremige KÄrbispasta

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

## Nutzt DIESE Chance noch um dieses extrem geile Rezept nachzukochen!

Hier gehts zu **Can der Koch**: <https://www.tiktok.com/@canderkoch>

HIER gehts zu **KNUSPR**: <http://bit.ly/berndzehnerknuspr>

Nutzt gerne meinen **Rabattcode**: ZEHNER10 (FÄr 10â?¬ Rabatt auf deinen ersten Einkauf)

Eine cremige **KÄrbispasta** die ihr unbedingt nachkochen mÄsst. Das Rezept habe ich bei Can der Koch auf TikTok gefunden und dachte mir DAS probiere ich auch.  
Und natÄrlig versuche ich das ganze noch einen Tick besser zu machen.

Ob mir das gelingt seht ihr in DIESEM Video! Viel Spaß? beim anschauen und lasst gerne einen netten Kommentar da.

### HIER gehts zum REZEPT:

1 KÄrbis

250g Pasta deiner Wahl

Guanciale 1

Burratina

Paprikas

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

Salz

Pfeffer

Paprika Pulver

OlivenÄl

Getrocknete Chili

Etwas Rahm

Geriebener Parmesan

Etwas Schnittlauch als Deko