

Ich koche TIKTOK Rezepte nach â?? aber BESSER | Cremige KÃ¼rbispasta

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 (FÃ¼r 10â??- Rabatt auf deinen ersten Einkauf)

Eine cremige **KÃ¼rbispasta** die ihr unbedingt nachkochen mÃ¼sst. Das Rezept habe ich bei Can der Koch auf TikTok gefunden und dachte mir DAS probiere ich auch.

Und natÃ¼rlich versuche ich das ganze noch einen Tick besser zu machen.

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

HIER gehts zum REZEPT:

1 KÃ¼rbis

250g Pasta deiner Wahl

Guanciale 1

Burratina

Paprikas

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

Salz

Pfeffer

Paprika Pulver

OlivenÃ¶l

Getrocknete Chili

Etwas Rahm

Geriebener Parmesan

Etwas Schnittlauch als Deko