

Mediterrane Pasta mit Kürbisragout



Zutaten für ca. 3 Personen:

- 350 g Tortiglioni Nudeln
- ca. 700 g Butternutkürbis
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 10 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 1 Chilischote
- 6 EL Öl
- 2 EL Zitronensaft
- ca. 15 Salbeiblätter
- 1 EL frischen Rosmarin gehackt
- 1 EL frische Thymianblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g Parmesan, grob gerieben
- Chiliflocken

Zubereitung:

1. Nudeln im Salzwasser bissfest garen. Durch ein Sieb gießen und dabei ca. 200 ml Nudelwasser abgießen und zur Seite stellen.
2. Kürbis schälen und grob raspeln. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili und getrocknete Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin goldbraun anbraten. Salbeiblätter waschen, zerrupfen und zusammen mit dem Kürbis, der Chili und den Tomaten in den Topf geben. Alles ca. 10 Minuten dünsten bis der Kürbis weich ist. Rosmarin und Thymian dazugeben, Nudeln unterrühren und dabei etwas Nudelwasser dazugeben. Alles nochmal kurz andünsten und evtl. nochmal mit etwas Nudelwasser übergießen. Alles gut miteinander verrühren und evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Auf Tellern anrichten und mit reichlich Parmesan und Chiliflocken bestreuen.

Die Küchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>