



Spaghetti mit Kürbispesto

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutatenliste:

| | |
|-----------------------|--------------------|
| 200 g Spaghetti | 1 EL Kürbiskernöl |
| 180 g Hokkaidopüree* | 1 Zehe Knoblauch |
| 20 g Kürbiskerne | 30 g Parmesan |
| 30 g Butter | Salz, Pfeffer |
| 8 Schnittlauchstängel | Piment d'Espelette |



Vorbereitung:

Kürbiskerne vorab in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie Blasen werfen und in der Pfanne „hüpfen“. Anschließend die Kerne bis auf ein paar wenige zur Deko fein hacken. Schnittlauch ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch fein hacken und Parmesan fein reiben.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich die Molke am Boden absetzt, beginnt braun zu werden und nussig duftet. Danach vom Herd nehmen.

Zubereitung:

Einen großen Topf mit heißem Wasser aufstellen. Salz hinzugeben. Sobald das Wasser kocht, Spaghetti in den Topf geben und nach Packungsanweisung zubereiten.

Während die Nudeln kochen, das Kürbispüree in eine Schüssel geben und mit der Nussbutter übergießen. Die gehackten Kürbiskerne, den Schnittlauch, Parmesan, Knoblauch und das Kürbiskernöl dazu geben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

In einer großen Pfanne kurz vor Ende der Garzeit der Pasta etwa 1 Schöpfkelle des Nudelwassers erhitzen und mit dem Pesto vermischen. Anschließend die Pasta hinzugeben.

In Pastatellern anrichten und mit den restlichen Kürbiskernen und Parmesan garnieren.



*Für das Kürbispüree 230g Hokkaidokürbis in kleine Stücke schneiden und auf einem Backblech im Ofen bei 160°C Ober- / Unterhitze etwa 40 Minuten backen, anschließend pürieren.