

KÜRBIS-THYMIAN FARFALLE

KÜRBIS-THYMIAN FARFALLE

Ihr habt es sicher schon gemerkt – es ist wieder Kürbiszeit. Überall findet man tolle Rezepte, da fällt die Entscheidung schwer was man zuerst machen soll. Dieser Kürbis sollte eigentlich eine Suppe werden, aber zwischen meinem Briefkasten, in dem das neue Jamie Magazin auf mich gewartet hat, und der Küche habe ich mich spontan umentschieden. Grund ist das Basisrezept für den Goldrausch – Kürbis wird mit Kräutern gebacken und kann dann zu allem möglichen weiterverarbeitet werden. Bei der Pastavariante wurden noch Pancetta und Crème fraîche vorgeschlagen, ich habe aber einfach nur eine leckere Kürbissauce gezaubert die durch eine wunderbare rote Chili, die mir aus Italien mitgebracht wurde, die perfekte Würze bekommen hat!



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Hokkaido Kürbis

1 scharfe, rote Chili

5 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Thymian

1 EL Zitronensaft

250g Farfalle

Zubereitung:

Ich schneide den Kürbis in Spalten, entferne die Kerne und die Schale und lege ihn auf ein Backblech. Den ungeschälten Knoblauch dazu geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen, die Hälfte vom Thymian dazu legen und das Ganze bei 200°C für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.



Kurz vor Ende setze ich für die Pasta einen Topf Salzwasser auf. Die Farfalle brauchen rund 8-9 Minuten um al dente zu werden.

Den gebackenen Kürbis aus dem Ofen holen. Die Kürbisspalten in den Standmixer geben. Den

Knoblauch aus der Hülle drücken und dazu geben. Die grob gehackte Chili und die Blätter von 3-4 Thymianzweigen wandern ebenfalls mit in den Mixer (2-3 Thymianzweige sollten übrig bleiben). 2 Kellen Nudelwasser zufügen und ordentlich mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Abschmecken und je nach Bedarf mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Die Pasta abgießen und mit der Sauce im Topf vermengen. So sah die Sauce aus, zumindest der letzte Rest der noch im Mixer war...



Also - Sauce und Pasta im Topf vermengen...



... und auf die Teller verteilen. Mit den restlichen Thymianblättchen garnieren.

Guten Appetit!

