

PASTA MIT CRÉMIGER KÜRBIS-HACKFLEISCHSAUCE

PASTA MIT CRÉMIGER KÜRBIS-HACKFLEISCHSAUCE

Die siebenköpfige Raupe war mal wieder zum Mädelsabend bei mir und hat vorher ganz brav gefragt worauf sie Hunger haben darf? Suppe oder Pasta? Gute Frage - ich habe in erster Linie Kürbis im Kopf und der würde ja für beides in Frage kommen. Ich schlage gedrehte Nudeln mit Kürbissauce vor - gedreht ist nämlich bei der Raupe beliebter als Spaghetti. Das Ganze ist super schnell gezaubert, ein Glas Wein und viel Plauderei - schon ist alles fertig!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400g Rinderhackfleisch

1 Hokkaidokürbis

200g Mascarpone

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

750 ml Gemüsebouillon

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

Saft von 1 Zitrone

500g Fusili

ZUBEREITUNG:

Mit dem ersten Glas Wein startet der Countdown. Ich schnippel Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel und brate beides in etwas Olivenöl an. Wenn die Zwiebelwürfel glasig werden kommt das Hackfleisch dazu und ich würze es kräftig mit Salz und Pfeffer während es anbrät.

Für die Pasta setze ich eine Topf Salzwasser auf und koche die Nudeln bis sie gar sind.

Die Brühe bringe ich in einem mittelgroßen Topf zum köcheln. Der Kürbis wird kurzerhand halbiert und die Kerne entfernt. So schneide ich ihn in Spalten und entferne die Schale. Dann wird er in kleinere Würfel zerlegt, eine Hand voll davon lege ich beiseite - den Rest gebe ich in den Topf mit

der Brühe und lasse alles zusammen 10 Minuten köcheln. Als nächstes gebe ich den Mascarpone in die Kürbis-Brühe und mache der ganzen Geschichte mit dem Stabmixer einen kurzen Prozess.

In diese Kürbis-Crème kommt nun das Hackfleisch. Jetzt schmecke ich die Sauce mit dem Zitronensaft, einer guten Prise frisch geriebenem Muskat, Pfeffer & Salz ab.

Parallel brate ich die Kürbiswürfel, die ich beiseite gelegt habe, in der Hackfleisch-Pfanne an. Die Würfel werden nur leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt.

Jetzt gieße ich die fertigen Nudeln ab und mixe sie im Topf mit der cremigen Kürbissauce. Die angebratenen Kürbiswürfel gebe ich auf dem Teller darüber.

Essen ist fertig!

