

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PASTA MIT KÜRBIS UND PFEFFERMINZ

#### Zutaten:

400 g	Linguine oder Tagliatelle
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g	Muskatkürbis (ersatzweise Butternusskürbis)
1 Stk.	kleine, rote Chilischote
2 Stk.	frische Knoblauchzehen
6 Stk.	Pfefferminzblätter M
je 2 El	Pistazien und Pinienkerne
8 El	sehr gutes Olivenöl
4 El	alter Balsamessig
60 g	Pecorino

#### ZUBEREITUNG

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Pasta darin nach Packungsangabe bissfest garen.

Währenddessen den Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Kürbis in schmale Spalten schneiden und diese mit einem Hobel oder Sparschäler in hauchdünne Streifen schneiden.

Die Kerne und weissen Innenwände der Chili entfernen, dann in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden.

Minzblätter grob hacken. Die Pistazien- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.

Pasta in ein Sieb abgiessen, dabei etwa 150 ml Nudelwasser auffangen. Olivenöl im Nudeltopf erhitzen, Chili und Knoblauch darin kurz andünsten. Nach etwa 1 Minute die Kürbistreifen zufügen, nach 1 bis 2 weiteren Minuten Pasta und Nudelwasser zurück in den Topf geben. Nudeln mit den Kürbistreifen mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta auf vier Teller verteilen. Pro Teller 1 bis 1,5 El alten Balsamessig darüberträufeln.

Mit dem hauchdünn gehobelten Pecorino, der Minze, frisch gemahlenem Pfeffer, gerösteten Pistazien und Pinienkernen bestreut servieren.