

Tagliatelle mit vegetarischer Kürbisbolognese

für 4 Personen

Zubereitung:

1. Kürbis vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden
(Alternativ grob raspeln oder in der Küchenmaschine grob zerhacken)
2. fein gewürfelte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl ohne Farbannahme glasig dünsten, Kürbis zugeben und kurz mit andünsten
3. mit Brühe angießen und nach dem aufkochen für ca. 20 Minuten köcheln lassen
4. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen
5. Die Sauce mit Kürbisketchup, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudeln geben
6. frisch geriebener Pecorino, geröstete Kürbiskerne und einige Tropfen Kürbiskernöl runden das Gericht ab

Zutaten:

500 g Hokkaidokürbis
2 Stk Schalotten
1 Stk Knoblauchzehe
3 El Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe
500 g Tagliatelle
100 ml Kürbisketchup (Rezept s.u.)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Pecorino
Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Kürbisketchup

Zutaten:

-500 g Hokkaidokürbis
-1/2 Tl Currypulver
-1 Tl Harissa
-1/2 Tl zerstoßenen Pfeffer
-1 Tl frisch geriebener Ingwer
-50 ml Apfelessig
-150 ml Orangensaft
-100 g Rohrzucker
-Salz

Zubereitung:

1. Kürbis entkernen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten weich garen
2. Abgießen, in einer Küchenmaschine fein pürieren und in einen Topf geben
3. mit den restlichen Zutaten bei mittlerer Hitze und ständigem Umrühren ca. 20-30 Minuten zu einer dickflüssigen Konsistenz einkochen lassen
4. mit Salz abrunden

