



## **PASTA MIT HOKKAIDOKÜRBIS**

**Herbstrezept von Sophie's Café-Restaurant in Berchtesgaden**



Herbstrezept Pasta mit Hokkaidokürbis als Vorspeise

### **Zutaten für 4 Personen als Vorspeise**

- Je 20 gr Kürbiskerne und Walnüsse
- 60 gr Brauner Zucker
- Je ein Zweig Rosmarin und Thymian, Salz
- 200 gr Nudeln (Spaghetti oder Fettuccine)
- 400 gr Kürbis in feine Streifen geschnitten
- 4 Knoblauchzehen in feine Streifen geschnitten
- 4 getrocknete Tomaten in Wasser eingeweicht und in kleine Stücke geschnitten
- 40 ml Weißwein
- 240 ml Gemüsebrühe
- 80 gr kalte Butter
- 2 Frühlingszwiebel in feine Streifen geschnitten
- Für die Garnitur: Etwas frittiertes Ruccola, Kapuzinerkresse und zerkrümelte Feta



## Zubereitung

Kürbiskerne und Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. „Kerne immer trocken anbraten, die brauchen kein Fett!“, erläutert der Küchenchef. Jetzt die Hitze reduzieren und den braunen Zucker einrühren. Den Zucker nur schmelzen lassen. Rosmarin, Thymian und eine Prise Salz zufügen. Die karamellisierten und gewürzten Nüsse auf einem Stück Backpapier zum Abkühlen ausbreiten und auf die Seite legen. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen, eine Minute vor Garzeitende abseihen und abschrecken.

Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Knoblauch gleichzeitig in die Pfanne geben, leicht salzen. Das Gemüse bei starker Hitze unter regelmäßigem Rühren anbraten. Die Hitze wieder reduzieren, die Tomaten dazu geben und danach mit dem Weißwein ablöschen. Die kalte Butter in kleinen Stücken einmengen. „Die Butter muss unbedingt kalt sein“, erklärt Attila, „damit wird die Flüssigkeit, die wir gleich eingießen, gebunden.“ Die Hälfte der Gemüsebrühe eingießen und die Butterstücke schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die vorgegarten Nudeln mit dem Rest der Gemüsebrühe und den Frühlingszwiebeln beimengen und durchschwenken. Wer es besonders ausgefallen mag, kann nun viel Fett in einer Pfanne erhitzen und ein paar Blätter Ruccola darin frittieren. Das Gericht schmeckt aber auch ohne frittierten Ruccola sehr gut!

Die karamellisierten Nüsse in einen Plastikbeutel geben und mit einem Fleischklopfersanft klopfen und zerkleinern. Pastateller bereitstellen, die Nudeln mit dem Gemüse portionsweise verteilen. Mit zerkrümeltem Feta und den karamellisierten Nüssen garnieren, gerne auch noch mit Kapuzinerkresse schmücken. Dazu passt ein trockener Weißwein.

„Viel Spaß beim Nachkochen,“ wünscht der Küchenchef Attila Kasza und Sophie ergänzt: „Wir haben dieses Gericht im Herbst ganz, ganz oft auf der Karte! Wer also keine Zeit oder Lust hat, sich selbst an den Herd zu stellen, der bekommt die Pasta auch bei uns im Restaurant. Wir freuen uns auf Sie!“