Rezept des Monats Oktober

Kürbis-Pasta


Die Pinienkerne/Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, beiseitestellen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis waschen, aushöhlen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem gefetteten Blech verteilen. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und in einem Mörser zusammen mit Kreuzkümmel, Chili, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Paste zerstampfen. Die Marinade über den Kürbisstücken verteilen und alles für etwa 30 Minuten in den Ofen geben.

In einem großen Topf das Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und die Nudeln darin bissfest kochen. Wenn der Kürbis weich ist, den Ofen ausschalten, den Parmaschinken in kleinere Stücke reißen, über den Kürbis legen und für 1 - 2 Minuten in den warmen Ofen schieben.

Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Den Kürbis samt Schinken dazugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Schuss Olivenöl darüber geben und mit den gerösteten Nüssen und Parmesan servieren. Der gebackene Kürbis schmeckt auch ohne Nudeln als Beilage zu anderen Gerichten.