Penne mit Kürbispesto

Zutaten für 4 Personen

2000 g Hokkaido-Kürbis

200 g Kürbiskerne

2000 g Penne

400 ml Olivenöl

24 EL Kürbiskernöl

4 Chilischote

200 g Parmesan

Salz

Pfeffer

Anleitung

Egal, in welcher Zubereitungsform: Kürbis zählt zu unserem absoluten Lieblingsgemüse im Herbst und Winter. Wir mögen ihn zum Beispiel als Cremesuppe mit Sekt, aber auch als vegetarisches Carpaccio oder im saftigen Kuchen. Herzhaft, scharf, süß ? Kürbis ist ein echter Allrounder. Und siehe da: Auch als Alternative zum klassischen Basilikumpesto eignet sich Kürbis perfekt. Und jetzt erklären wir, wie du im Handumdrehen ein Pesto aus Hokkaido-Kürbis zauberst:

Den Kürbis zunächst waschen, in Würfel schneiden (die Schale kann beim Hokkaido-Kürbis mitgegart und -gegessen werden) und unter Zugabe von etwas Wasser in einer Pfanne dünsten, bis er eine weiche Konsistenz erreicht hat. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Nun die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu knacken beginnen ? dann ebenfalls beiseitestellen. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen. Parmesan reiben. Die Zutaten ? gemeinsam mit dem Olivenöl ? zum Kürbisfleisch geben. Alle Zutaten vermengen und anschließend fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Kürbiskernöl vorsichtig unterheben.

Nun einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, eine Prise Salz hinzufügen und Nudeln (zum Beispiel Penne) nach Packungsangabe bissfest garen. Nudeln abgießen und direkt mit dem Kürbispesto vermengen. Wer mag, streut noch etwas geriebenen Parmesan über das Gericht ? und genießt dann einen leckeren Hauptgang. Wir wünschen guten Appetit!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Falls du dir noch keine Gedanken zu einem Getränk zum Pesto gemacht hast, leg doch schon mal eine Flasche Mionetto Prosecco DOC Brut kalt. Denn zu einem guten Pasta-Gericht gehört einfach ein guter Prosecco.