

**Ali Güngörmüs
Pasta mit Gemüse-Sugo****Montag, 13. Dezember 2021
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Mediterran, Pasta, Feine Küche

Zutaten:

Für die Nudeln:

200 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Hartweizenmehl (Semola)
1 Prise	Salz
3	Eigelb
40 g	weiche Butter

Für das Sugo:

400 g	Hokkaido-Kürbis
2	Schalotten
4 EL	Butter
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
500 g	Pelati-Tomaten aus der Dose
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Blattpetersilie
2 EL	Kürbiskerne
80 g	Parmesan

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Salz, Eigelbe und Butter in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Teelöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und den Kürbis mit Schale in grobe Würfel schneiden.
3. Die Schalotten schälen, fein würfeln.
4. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Kürbisstücke zugeben und mitanschwitzen.
5. Dann das Tomatenmark hinzufügen, gut unterrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Kürbis ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Die geschälten Tomaten grob schneiden und zum Kürbis geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.
7. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
8. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend grob hacken.
9. Den Parmesan hobeln.

10. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in sehr dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen und anschließend zu dünnen Taglierini (ca. 5 mm dicke Bandnudeln) schneiden.
11. Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen.
12. Kürbiskerne und Petersilie unter die Sauce mischen und abschmecken.
13. Die Nudeln abschütten, unter die Sauce mischen. Dann auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Pro Portion: 700 kcal/ 2920 kJ
62 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 39 g Fett