

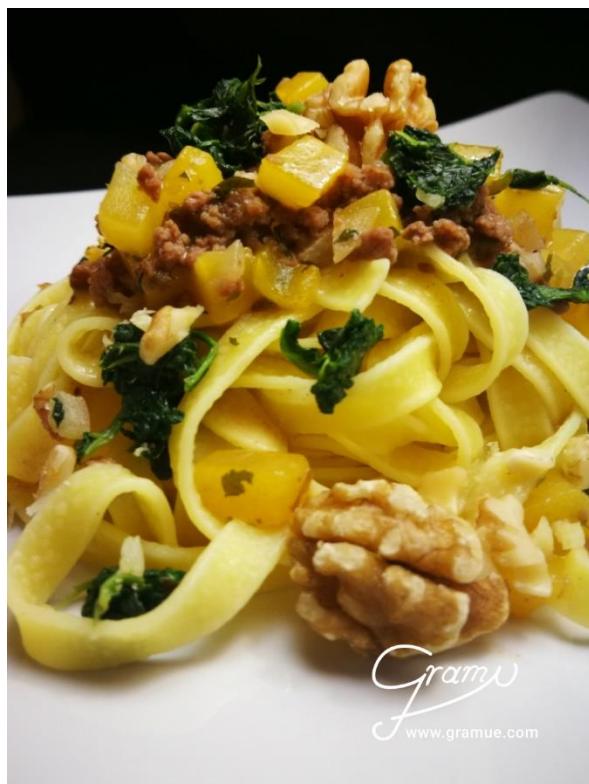
Tagliatelle con ragù die zucca alla Gramue

- Thema:** Kürbis mit einem Hauch von Süden
Saison: ab September gibt es Kürbisse in jeder erdenklichen Form und Größe
Besonderheit: mit Blattspinat und Nüssen verfeinert
Zu Beachten: Blattspinat und Nüsse getrennt anrösten und servieren

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

500 g	Tagliatelle
200 g	Kürbis
5	Schalotten
1	chinesischer Knoblauch
30 g	Walnüsse
250 ml	Rama Cremefine
150 g	Blattspinat
300 g	Faschiertes
150 ml	Brühe
n.B.	Öl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Thymian und Majoran
n.B.	Petersilie
n.B.	Knoblauchpulver



Zubereitung

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden (max. 5x5mm), die Schalotten würfeln (die Menge einer Schalotte für den Spinat auf die Seite legen) und den Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die vier gewürfelten Schalotten anbraten. Danach das Faschierte hinzugeben und „krümelig“ rösten. Kürbiswürfel und Knoblauch dazugeben und mitbraten lassen. Mit Rama Cremefine aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Brühe dazugeben und mit Salz, Pfeffer, sowie Thymian und Majoran würzen. Das Ganze (offen) sämig einreduzieren lassen.

In der Zwischenzeit die verbliebenen Schalottenwürfeln in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten, den gehackten Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauchpulver pikant abschmecken.

Die Walnüsse grob hacken und in einer weiteren Pfanne (ohne Öl) anrösten.

Die al dente gekochten Tagliatelle gemeinsam mit der Sauce, dem Blattspinat und den Walnußstücken servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit