

Rigatoni mit Endivien und Kürbis

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DIE SAUCE

1/2	Kopf	Endiviensalat
2		Schalotten
150	Gramm	Kürbis
1		Rote Paprikaschote
1		Käsekrainer
2	Scheiben	Knoblauch
2	Essl.	Olivenöl
100	ml	Brühe
1	Scheibe	Frischer Ingwer
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Szechuanpfeffer, aus der Mühle
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Kerbel (grob gehackt)

FÜR DIE NUDELN

350	Gramm	Rigatoni
		Salz
1	Essl.	Olivenöl

Anleitung:

Für die Sauce den Salat in Blätter zerteilen, waschen, trockenschleudern und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Kürbis schälen, zuerst in dünne Scheiben, dann in etwa 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in genauso große Stifte schneiden.

Käsekrainer in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl kurz anschwitzen, Kürbis, Schalotten und Paprika dazugeben, kurz mitschwitzen lassen, mit Brühe ablöschen. Ingwer und Lorbeerblatt hineingeben.

Das Gemüse bei milder Hitze in 3 bis 4 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Szechuanpfeffer würzen, die Butter darin schmelzen lassen. Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, mit dem Öl mischen und sofort in die Sauce geben. Endiviensalat und Käsekrainer untermischen, erwärmen.

Gewürze entfernen, nochmals abschmecken und mit Kerbel bestreuen.