

Vegetarisch: Butternut-Kürbisgemüse provençal mit Maccheroni und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Zubereitung Maccheroni

- ▷ Die Maccheroni in einem Kochtopf auf dem Herd in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- ▷ Vom Herd nehmen, durch ein Sieb abschütten und beiseite stellen.

Zubereitung Kürbiskernöl-Vinaigrette

- ▷ Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mischen und beiseite stellen.

Zubereitung Kürbisgemüse

- ▷ 1 dl Olivenöl in einem Kochtopf auf dem Herd erhitzen.
- ▷ Die Zwiebel zugeben und leicht anziehen.
- ▷ Die Kürbiswürfel und den Knoblauch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und während 2 bis 3 Minuten unter ständigem Umrühren anziehen.
- ▷ Anschliessend Gewürze, Kräuter und Tomaten zugeben und zugedeckt während 15 Minuten bei 180 °C Heissluft mit Beschwaden in den Garraum geben.
- ▷ Herausnehmen, die Maccheroni zugeben und gut mischen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bereithalten.

Anrichten

- ▷ Das Kürbisgemüse und die Maccheroni auf 4 Pastateller verteilen.
- ▷ Die Kürbiskernöl-Vinaigrette mit einem Esslöffel darübergeben.

Garstufen Kürbisgemüse

mit Vorheizen – Auflage 1
15 Minuten 180 °C Heissluft mit Beschwaden

Zutaten Maccheroni

400 g Maccheroni
Salz

Zutaten Kürbiskernöl-Vinaigrette

4 EL Kürbiskernöl
1 EL Balsamico-Essig
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 kleiner Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt

Zutaten Kürbisgemüse

800 g Butternut-Kürbis, geschält, Kerngehäuse entfernt, fein gewürfelt
1 dl Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
100 g Pelati (Dosentomaten)
4 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt, gewürfelt
5 Salbeiblätter
1 kleiner Zweig Rosmarin
8 Pfefferkörner, zerstoßen
2 Chilischoten, getrocknet, zerkrümelt
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Prise Oregano
1 Prise Thymian
Salz und Pfeffer