Frisch serviert

Griechische Pasta mit gebackenem Kürbis und Walnüssen

Dormagen | 30.09.2024

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Muskat-Kürbisfruchtfleisch (ohne Schale und Kerne)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Salbei
- 1/4–1/2 TL getrockneter, geschroteter Chili
- 1/2 TL Salz
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 125 g griechische Pasta (Pasta in Reiskorn-Form)
- 30 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Kürbis mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern, Chili und Salz mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4–5, Umluft: 200 Grad) ca. 10–12 Minuten backen.
2. Walnüsse grob hacken. Kürbisfleisch wenden und die Walnüs- se mit aufs Blech geben. Weitere 5-6 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist und die Walnüsse leicht geröstet sind.
3. Pasta in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Pasta abgießen.
4. Die heiße Pasta mit Kürbis und Walnüssen vermischen. Den Parmesan unterrühren und sofort servieren.

Tipp: Nach Belieben etwas frisch geriebene Zitronen- oder Limettenschale über die Pasta geben. Das frische Zitrusaroma harmoniert vorzüglich mit dem Kürbisgeschmack.