

Spaghetti mit Kürbis & Zitronenmelisse-Pesto



Zutaten für 2 Portionen

200-250g Spaghetti
Salz

Pesto:
50g Pecorino, gerieben
50 Pinienkerne
2EL Olivenöl
Zitronenmelisse Blätter,
1 gute Hand voll

1/2 Stange Lauch, fein geschnitten
400g Hokkaido-Kürbis, gewürfelt
1 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Koriander, gemahlen
1/2 TL Thymian, getrocknet
2 gute Prisen Muskat
Salz, Pfeffer
1 Schuß Weißwein oder Rosé

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

Pinienkerne fettfrei anrösten. Gemeinsam mit den anderen Zutaten für das Pesto in einem hohen Gefäß mixen. Sollte die Masse zu fest sein, mit etwas Olivenöl nachhelfen.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch fein hacken und im heißen Öl andünsten. Kürbiswürfel hinzugeben mit Koriander, Thymian, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Der Kürbis sollte auf jeden Fall noch bissfest sein. Den Lauch für die letzten drei Minuten mit einem Schuß Wein in die Pfanne geben. Spaghetti abgießen, das Nudelwasser auffangen. Spaghetti mit dem Gemüse in der Pfanne mischen und ein bis zwei gute Schlücke Nudelwasser hinzugeben und unterrühren.

Spaghetti mit Kürbis und Pesto servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF