Kürbis-Pasta mit Speck

Ein wunderbares Rezept für den Herbst: Die Kürbis-Pasta mit Speck überzeugt durch das Spiel mit verschiedenen Aromen, die sich perfekt ergänzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Butternusskürbis
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
600 g	Nudeln
100 g	Bauchspeck
2 Stk.	Schalotten
0.5 TL	Paprika (gemahlenen)
10 Blätter	Salbei
100 g	Käse (Pecorino, gerieben)
0.5 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Pasta mit Speck den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Bauchspeck klein würfeln.

2. Den Butternut-Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke auf das Backblech legen, mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln und mit Salz würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten weich garen lassen.

3. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Währenddessen Salbei waschen, trocken tupfen und grob hacken. Pecorino reiben.

4. Nudeln abgießen und dabei etwa 1/2 Tasse Nudelwasser auffangen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Schalotten, Paprika und Salbei hinzufügen und verrühren. Alles ca. 4-5 Minuten garen lassen.

5. Nudeln unterheben und falls nötig, etwas Nudelwasser hinzufügen. Alles vorsichtig vermengen. Mit Pecorino bestreuen, anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zur Kürbis-Pasta mit Speck einen frischen grünen Salat servieren.