

Penne mit Kürbis

Mit wenigen einfachen Zutaten zaubern Sie ein herrliches Wintergericht.

Zutaten für 4 Personen

1 mittelgrosser Butternusskürbis,
geschält, entkernt, gewürfelt
wenig Olivenöl
1 Bund Grünkohl, in Streifen geschnitten
8 Scheiben Pancetta oder Bratspeck
400 g Penne
4 EL Butter
300 g Ricotta
4 EL Pinienkerne, geröstet

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. In einer Bratpfanne die Kürbiswürfel in etwas Olivenöl unter gelegentlichem Wenden braten bis sie gar sind. (ca. 30 Min.) Mit Salz würzen.

In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen, den Grünkohl hineingeben, 4 Minuten kochen lassen, abgiessen und beiseite stellen.

In einer kleinen Bratpfanne den Pancetta anbraten, dann beiseite stellen.

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Penne beifügen und al dente kochen.

Wenn der Kürbis gar ist, die Butter beifügen und schmelzen lassen, Grünkohl und Pasta beifügen, alles erwärmen.

Alles in vier Teller verteilen, den Speck zerkleinern und verteilen, ein paar EL Ricotta und die gerösteten Pinienkerne verteilen.

Weintipp: Dazu passt ein einfacher bodenständiger Rotwein, ein cru Beaujolais oder ein Rhône Wein aus dem Gigondas oder ein Côtes-du-Rhône Village

Aus unserem Sortiment:
Chiroubles, Arthur Barolet
Saint Amour, Arthur Barolet