

Farfalle (Krawättli) mit Kürbis, Chilli & Minze

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Krawättli
- je 1 Frühlingszwiebel, rote Peperoni, Peperoncini und Knoblauchzehe
- 120g Kürbis geschält
- 50g grüne Erbsen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskat
- ½ Bund frische Minze
- 40g Parmesan



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Kürbis & Erbsengemisch

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das grüne in feine Rädchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoncini waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Kürbis rüsten und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren (wegen der Farbe). Die Minze waschen, zupfen und 4 Kronen für die Garnitur auf die Seite legen, den Rest in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Peperoni und Peperoncini begeben und mitdünsten. Den Kürbis ebenfalls mitdünsten und mit Salz, weissem Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlenem Muskat würzen.

Die abgegossenen Farfalle unter das Kürbis-Erbsengemisch geben und die Minzenstreifen begeben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf vorgewärmte Teller geben, mit den Kürbiskernen bestreuen und mit den Minzesträusschen ausgarnieren.

Separat geriebenen Parmesan dazu servieren.

En Guete