



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 128

Tagliatelle mit cremiger Kürbissaucce und Radicchio



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

Zutaten

300 g Blue-Kuri-Kürbis

 3-4 EL Olivenöl

 1 EL Italienische Kräuter

 ½ TL Schwarzer Pfeffer

 Meersalz

250 g Tagliatelle, nach
Packungsanweisung gegart

1 kleiner Radicchio, in feine
Streifen geschnitten

Rezept

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kürbis in 2-3 Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Die Stücke in Alufolie wickeln und im Ofen garen, bis der Kürbis sehr weich ist. Das Kürbisfleisch von der Schale kratzen und in einen Mixbecher geben. Mit Olivenöl, Kräutern, Pfeffer und Salz fein pürieren. Unter die fertige Pasta mischen und nochmals reichlich Olivenöl dazugeben. Die Radicchiostreifen darauf verteilen und genießen.

Guten Appetit!