



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl
(Rezept nach Elisabeth Raether)



Orecchiette mit Kürbis & Pilzen

Zubereitungsdauer ca. 20 min
Für 4 Personen

Zutaten

700 g Kürbis (z.B. Butternuss)
500 g Pasta (z.B. Orecchiette)
40 g getrocknete Steinpilze
300 g frische Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Maronen, Shiitake, Steinpilze)
2 EL glatte Petersilie, gehackt
Etwas Olivenöl
1.5 EL Essig
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Kürbis & Pilze vorbereiten

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Getrocknete Pilze in warmem Wasser einweichen.

Kürbis weichkochen

In einer Pfanne Öl, Knoblauch und Kürbis erhitzen, salzen und pfeffern. Zugedeckt kochen, bis der Kürbis weich ist. Petersilie unterrühren. Beiseite stellen.

Eingelegte Pilze ausdrücken

Das Wasser aus den eingeweichten Pilzen drücken, die Pilze hacken und in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die frischen Pilze dazugeben, salzen und pfeffern.

Pilze gar kochen

Essig und etwas von dem Einweichwasser dazugießen, das Ganze zugedeckt gar kochen, was ungefähr 7 bis 10 Min. dauert. Falls zwischenzeitlich zu wenig Flüssigkeit in der Pfanne sein sollte, kann man noch etwas Essig und Einweichwasser nachgießen.

Pasta kochen & anrichten

Während die Pilze garen, die Pasta in Salzwasser kochen – gut schmecken kurze Nudeln wie Orecchiette. Am Ende den Kürbis unter die Pilze rühren. Pasta und Soße auf Teller verteilen und geriebenen Parmesan darüber streuen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium