

Trova il Tempo

 Kaffee & Genuss 



Zunftstr. 3, 76227 Durlach
Tel.: 0721 2042676, www.trova-il-tempo.de

Casarecce mit Kürbis, Spinat und Zitrone

Zutaten (für 4 Personen):

500g Casarecce (z.B. von Rummo)
6 Esslöffel Olivenöl (z.B. Castello Zacro)
700 g Kürbis (Hokkaido)
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
400g Spinat
Saft und Abrieb von einer Bio Zitrone
4 Esslöffel frisch geriebenen Parmesan
6 Amarettini (zerbröselt)
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Pasta lt. Packungsanweisung al dente kochen.

Kürbis putzen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Spinat waschen, harten Strunk entfernen und in grobe Stücke rupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin andünsten. ACHTUNG! Nicht zu dunkel, da er sonst bitter wird. Die Kürbiswürfel und Lorbeerblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 8 min dünsten, bis der Kürbis fast weich ist. Lorbeerblätter rausnehmen.

Salzen und Pfeffern, Zitronenabrieb und -saft, sowie den Spinat zugeben und kurz mitdünsten.

Die gekochten Casarecce dazugeben und alles gut vermengen.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Amarettibrösel und frisch geriebenem Parmesan servieren.

Buon appetito

