

## Pasta mit Kürbis und Pistazien

### Für 2 Personen

250 g frische Bandnudeln	1 Hokkaidokürbis	50 g Parmesan
20 g gesalzene Pistazienkerne	1 rote Chilischote, klein	1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zweig Minze	4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen. Den Kürbis schälen, aushöhlen und das Fruchtfleisch in zentimeterdicke Würfel schneiden. Ein Drittel der Kürbiswürfel beiseite stellen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von dem Stiel, den Kernen und den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Minzeblätter abzupfen und hacken. Die Orange auspressen und den Saft auffangen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Zwei Esslöffel Olivenöl, den Orangensaft und drei Esslöffel Wasser in einer Kasserolle erhitzen. Zwei Drittel des Kürbisfleisches dazugeben und weich kochen. Anschließend das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Kürbiswürfel darin anbraten. Die Chili und die Pistazien dazugeben und mitbraten. Die Nudeln mit dem Kürbispüree vermengen. Den Parmesan hobeln. Die Pasta mit Kürbis und Pistazien auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber geben und servieren.

Petra Herrmann am 09. September 2010