

Spaghetti mit Kürbis und Walnuss-Pesto

Für 4 Portionen

50 g Walnusskerne	50 g Parmesan	45 ml sehr gutes Olivenöl
Pfeffer, Salz	800 g Muskatkürbisfleisch	1 EL Olivenöl
400 - 500 g Spaghetti	Knoblauchzehen	1/2 - 1 Chilischote
80 g Rosinen	160 ml Orangensaft	2 EL Butter

Nusskerne in einem Universalzerkleinerer fein mahlen, dann in einer Pfanne bei niedriger Temperatur goldgelb rösten und abkühlen lassen.

Geröstete Walnüsse und Parmesan in einen Mixer geben und unter Zugabe von 30 ml Olivenöl vorsichtig zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Muskatkürbis in ca. 12 cm große Würfel schneiden und im restlichen Olivenöl anbraten.

Etwas Wasser (ca. 100 ml) angießen und bei niedriger Temperatur weiterdünsten, bis die Kürbisstücke weich sind.

Inzwischen die Spaghetti nach Packungsanweisung in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Knoblauchzehen schälen, Chilischote waschen und entkernen, beides fein hacken und zum Kürbis geben. Rosinen in einem Sieb abspülen und ebenfalls zum Kürbis geben. Alles mit Orangensaft ablöschen; Butter zufügen und kurz aufkochen lassen. Gekochte Spaghetti zum Kürbis geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Pesto unterrühren.

Das Gericht auf vier Teller verteilen und den Parmesan darüberhobeln oder -reiben.

Christian Rach am 30. Oktober 2023