

Bucatini mit Kürbis-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Hokkaido-Kürbis	1 Knolle Fenchel	1 Haushaltszwiebel
2 Stangen Staudensellerie	2 Karotten	1 EL Tomatenmark
1 scharfe Chilischote	3 Knoblauchzehen	1 Stück Schinkenschwarte
1 Schinkenknochen	3 EL Olivenöl	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin	1 Stück Parmesanrinde
80 g geriebener Parmesan	2 EL Butter	500 g Röhren-Nudeln (Bucatini)
Salz	Pfeffer	1 Bund Petersilie

Den Kürbis waschen und den Strunk entfernen. Vierteln, entkernen und mit Schale in große Stücke schneiden. Zwiebel, Fenchel und Möhren putzen und ebenfalls in große Stücke teilen. Die Knoblauchzehen andrücken und die Chilischote anritzen. Alle vorbereiteten Zutaten in einen großen Topf geben.

Schinkenknochen, Schwarte, Tomatenmark, Lorbeerblätter, Kräutern und Olivenöl hinzufügen. Alles mit Wasser bedecken und 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Kräuter, die Schwarte und den Knochen herausfischen und das Gemüse pürieren. Die Masse nach und nach in eine große Pfanne geben und bis zu einer cremigen Konsistenz einkochen. Dabei ein Stück Parmesanrinde hinzufügen. Sie gibt der Soße einen leichten Käsegeschmack. Zum Schluss 50 g Parmesan und die Butter in die Soße rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gesamte Soße reicht für mindestens 10 Portionen. Gegebenenfalls einen Teil beiseitestellen und einfrieren.

Die Bucatini bissfest kochen und tropfnass in die heiße Soße geben.

Gut mit der Pasta vermengen.

Servieren:

Die Pasta auf Teller geben und mit dem restlichen Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020