

Oktober 2014

Bavette mit Kürbis & Chorizo

Rezept als Hauptgericht für 4 Personen

500g Bavette oder Spaghetti oder andere Teigwaren im kochenden Salzwasser nebenher „al dente“ kochen

KÜRBIS UND CHORIZO:

250g Kürbis, gerüstet gewogen

in 1cm Würfel schneiden

2 Knoblauchzehen, gepresst

200g Chorizowurst, in Rädli

3 EL Olivenöl

1 rote Chilischote, in Streifen

Pfeffer aus der Mühle, Salz

alles zusammen auf ein eingefettetes Ofenblech geben

► Im 200 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 10 Min. braten. Kürbis mit einem scharfen Messer anstechen, er soll knackig sein, aber wenn möglich nicht zerfallen

herausnehmen

gekochte Teigwaren

½ dl heisse kräftige Bouillon od. Teigwarensud

Kürbisgemüse

alles zusammen mit den Teigwaren mischen

Evtl. gehackte Kürbiskerne od. Petersilie

Frischgeriebener Peccorino od. Parmesan,

gehobelt

Nudelgericht in Tellern anrichten und damit garnieren, sofort servieren

TIPP:

Mit einem leckeren Herbstsalat servieren.

Chorizo ist eine spanische Paprika- Knoblauchwurst, welche kalt oder warm gegessen werden kann.