

Farfalle mit Kürbis, Kürbiskernen, Erbsen, Chilli und frischer Minze

Zubereitung:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 20 g Peperoncini
- 120 g Kürbis geschält
- 50 g grüne Erbsen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskat
- ½ Bd. frische Minze
- 400 g Farfalle von Ernst
- 4 L Wasser
- 40 g Salz
- 40 g Parmesan

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, das grüne in feine Rädchen schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoncini waschen, halbieren, die Kernen entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Kürbis rüsten und in nicht zu kleine Scheiben schneiden. Die Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren (wegen der Farbe).

Die Minze waschen, zupfen und 4 Kronen für die Garnitur auf die Seite legen den Rest in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erwärmen den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. die Peperoni und Peperoncini begeben mit dünsten.

Den Kürbis begeben, mit dünsten, mit Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlener Muskat würzen.

Das Wasser in einem grossen Topf aufkochen, salzen und die Farfalle darin „al dente“ kochen Das Teigwarenwasser abgiessen und die Farfalle unter das Kürbis-Erbsengemisch geben.

Die Minzenstreifen begeben. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken.

Anrichten

- 50 g geröstete Kürbiskernen

Die Farfalle auf vorgewärmte Teller geben, mit den Kürbiskernen bestreuen und mit den Minzesträusschen ausgarnieren.

Separat zur Pasta geriebenen Parmesan servieren.