



Kürbispasta

Zutaten für 4 Personen

- 1 Hokkaido Kürbis
(ca. 670 g)
- 800 g Grieß
- 1 Ei
- Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kürbis entkernen und klein schneiden. Dabei eine Hand voll roh zur Seite stellen. Den Rest in Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Das gegarte Fruchtfleisch pürieren, durch ein Fleischsieb streichen und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dieses Mus mit dem Ei vermischen und mit 800 g Grieß in der Nudelmaschine zu feinen Streuseln vermischen. Mit der Matrice Nr. 360 (Tripolino) können Sie die Nudeln nun in eine schöne Form pressen.

Anschließend die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die übriggebliebenen rohen Kürbisstücke mit etwas Butter leicht anbraten. Die gekochten Kürbispasta dazugeben und kurz anschwanken. Die Tripolino in einem Teller anrichten und die Kürbiskerne darüberstreuen.