

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

Spicy Butternut Pasta

& DuVon Chenin Blanc »Druiwetros«

Zutaten (für 4 Personen)

500 Spaghetti
1 kg Butternut (Kürbisfleisch)
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl
1 rote Chilischote
1 grüne Chilischote
150 g Frischkäse
3 EL Parmesankäse
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 180° C vorheizen. Butternut schälen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und halbieren. Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gemüse 30 Minuten im Backofen garen. Währenddessen Chilischoten entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Nach dem Backen ¼ der Butternutwürfel zur Seite stellen. Das übrige gegarte Gemüse zusammen mit dem Frischkäse und den Chilis in einem Mixer pürieren. Das Kürbispüree in einen Kochtopf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles auf kleiner Hitze warmhalten.

Spaghetti nach Packungshinweis »al dente« kochen, abgießen und dabei einen Teil des Nudelwassers auffangen. Spaghetti zurück in den Kochtopf geben mit dem Kürbispüree gut vermengen. Etwas heißes Nudelwasser dazu geben, damit sich die Sauce gut verteilt. Die ganzen Kürbisstücke unterheben und alles 2 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit frisch geriebenem Parmesankäse servieren. Guten Appetit!

Diese herbstliche Pasta begleitet der schlanke DuVon Chenin Blanc »Druiwetros«. Cheers!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de