

Orecchiette mit Hokkaido und Kräuterseitlingen



einfach



Herbst und Winter



45 min



vegetarisch

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g Orecchiette, 300 g Hokkaido, 200 g Kräuterseitlinge, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Bratöl, 100 ml Sahne, 1 EL Kürbiskernöl, 1 Zweig Thymian, 1 TL Fruchtaufstrich Sanddorn, 1 gute Prise bunter Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss und Salz.

ZUBEREITUNG

Den Kürbis waschen, halbieren und in ca. 2x2 cm große Stücke würfeln. Die Kräuterseitlinge putzen und längs achteln. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Orecchiette nach Packungsanweisung al dente kochen.

Eine Pfanne erhitzen und die Pilze mit Bratöl scharf anbraten bis sie leicht angeröstet sind. Dann aus der Pfanne nehmen und zunächst beiseite stellen.

Anschließend die Hitze etwas herunter drehen und die Zwiebel- sowie die Kürbiswürfel in die Pfanne geben und braten. Zwischendurch immer wieder durchrühren.

Nach ca. 5 Minuten die Hitzezufuhr erhöhen. Dann Pilze wieder hinzufügen, dazu die Sahne und den Knoblauch in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.

Die Blätter vom Thymianzweig abstreifen und zum Gericht hinzufügen. Dann unter gelegentlichem Rühren weitere 15 min köcheln lassen, damit die Soße etwas einreduziert und schön cremig wird.

Zum Schluss die Soße mit buntem Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken und das Kürbiskernöl und den Sanddorn-Fruchtaufstrich einrühren. Jetzt nur noch die Pasta mit der Soße auf dem Teller anrichten und genießen.