



BASF

We create chemistry

Linguine mit Hokkaido, dazu gebratener Catalogna, selbstgemachtes Paprika-Öl, Curry-Mayonnaise und geröstete Kürbiskerne



180 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 750 g Hokkaido-Kürbis
- 5 Zweige Rosmarin
- 5 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Linguine
- 800 ml Kochcreme
- 300 g Catalogna
(erhältlich im Bioladen oder auf dem Wochenmarkt)
- 80 g Kürbiskerne
- 70 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch
- 200 ml Cashew-/Haselnussdrink
- 5 g Paprika, geräuchert
- 5 g Paprika, edelsüß
- Currypulver
- Muskat, Cayenne
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Den Kürbis halbieren und eine Hälfte fein hobeln (ca. 5 mm dicke Scheiben).
- 2) Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Auf einem Blech die Scheiben verteilen und mit Öl benetzen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Thymian, Rosmarin und gehacktem Knoblauch marinieren und für ca. 12 min. backen.
- 3) Die Nudeln für ca. 11 Min in kochendem Wasser garen.
- 4) In der Zwischenzeit die andere Kürbishälfte grob würfeln, mit den Zwiebeln anschwitzen und mit Kochcreme ablöschen. So lange köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.
- 5) Nun die Kürbis-Kochcreme-Mischung mixen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne abschmecken, die Nudeln abschütten. Beides separat stellen und kurz vor dem Anrichten die Nudeln in der Kürbissauce schwenken.
- 6) Den Catalogna gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen, Öl hinzugeben und den Catalogna kurz darin anschwitzen. Mit Salz würzen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 7) Für das Paprika-Öl, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Paprika, geräuchert und Paprika, edelsüß bestäuben und mit Rapsöl auffüllen. Ziehen lassen und nach 2 Std. durch ein feines Tuch passieren.
- 8) Die Kürbiskerne im vorgeheizten Ofen auf 180°C ca. 7 min. goldgelb rösten.
- 9) Für die Curry-Mayonnaise Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen und mit Currypulver bestäuben. Mit Rapsöl auffüllen und anschließend durch ein feines Tuch abpassieren. Etwas Cashew-/Haselnussdrink in einen Messbecher geben, den Mixer laufen lassen und anschließend das Curry-Öl einrieseln lassen, sodass eine Mayonnaise entsteht. Mit Salz abschmecken.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Wissenswertes

Catalogna ist die südliche Form des Chicorée-Salates und ähnelt im Aussehen Löwenzahn. Die darin enthaltenen Bitterstoffe wirken sich positiv auf die Verdauung und die Blutgefäße aus. Außerdem enthält er viele Vitamin- und Mineralstoffe. Dieser kann als Salat oder Gemüse serviert werden.

