MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Cappelli alla zucca



20 Minuten / Einfach / Kürbissaison

Mit der Wetteränderung beginnt auch der Saisonumschwung in die dritte Jahreszeit. Der Herbst ist geprägt von Pilzen, Suppen, bestimmten Gemüsesorten und alles was Wärme ausstrahlt. Besonders beliebt sind in dieser Zeit die Kürbisse mit ihrer kräftig orangenen Farbe. Sie erreichen im Oktober ihren Höhepunkt und finden sich in vielen verschiedenen Rezepten wieder, wie Suppen, Vorspeisen oder in der Pasta. Wir haben für euch ein Rezept aus Norditalien: Orangene Cappelli mit einer Kürbisfüllung in Safransauce, Pilzen und Amaretto-Crumble.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g Orange Cappelli mit Kürbis (#105568)
300 g gemischte Pilze (#100526)
250 ml frische Sahne (#145020)
50 g Amaretti (#170201)
Safran (#250830)
1 Knoblauchzehe
Olivenöl Extra Vergine (#261710)
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pilze putzen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe anbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und garen lassen. Den Safran in der abgekühlten Sahne auflösen und alles zu den Pilzen hinzugeben. Die Cappelli im gesalzenen Wasser kochen und danach unter die Sauce rühren. Die Pasta auf einem warmen Teller servieren und mit zerbröseltem Amaretti dekorieren. Gerne könnt ihr auch noch die Pasta mit Kürbissamen oder Pekannüssen dekorieren
Buon Appetitio!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Orangene Cappelli mit Kürbis von Le Classiche Canuti, gemischte Pilze von Asia Go, Amaretti von Vicenzi, Sahne von Frischli, Val di Mazara Olivenöl extra vergine DOP Sicilia 100% italiano von Bono Olio

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte