

Stefan Marquard

GEMÜSENUDELN

auf Kürbiskraut



FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Tagliatelle
 6 Stangen weißer Spargel
 6 Stangen grüner Spargel
 1 Zucchini
 2 rote Paprika
 2 Karotten
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 Salz, Pfeffer, Zucker
 Butter
 Olivenöl
 etwas Schnittlauch
 80 g Parmesan
 1 Hokkaidokürbis
 Pflanzenöl
 1 unbehandelte Zitrone
 Kürbiskernöl
 250 ml grüne Tomatensalsa

FÜR DIE SALSA:

500 g reife grüne Tomaten (Tante Ruby)
 1 kleine Schalotte
 1/2 Knoblauchzehe
 Olivenöl
 4 Aprikosen
 1 1/2 EL Honig
 Estragon
 Salz, Pfeffer, Zucker

1 Nudeln kochen. Das Nudelwasser nicht abgießen. Nudeln warm halten. Spargel, Zucchini, Paprika und Karotten schälen.

2 Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und das geschälte Gemüse mithilfe eines Sparschälers in Streifen schneiden. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit etwas Butter für circa 1/2 Minute in der Pfanne dünsten. Die gekochten Nudeln dazugeben.

3 Olivenöl und Schnittlauch ebenfalls hinzufügen und den Parmesan darüberstreuen. Die Gemüsenudeln vom Herd nehmen und warm halten.

4 Kürbis grob reiben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und in Pflanzenöl anschwitzen. Zitronenabrieb und ausgepressten Saft dazugeben. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

5 Zum Schluss alles zusammen arrangieren und die Salsa dazugeben (siehe rechts).



FÜR DIE SALSA Tomaten in kleine Stücke schneiden, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und alles in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann die Aprikosen würfeln und mit dem Honig dazugeben. Am Schluss mit Estragon, Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben würzen.



Zusammen mit dem Kinder-Onlineshop „mawaju“ hat Stefan Marquard das Kochbuch „Pasta loca“ entwickelt. *Wiethe Kommunikativ*, 24,99 Euro.