Pasta e Fagioli mit Kürbis

70–75 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Kürbis waschen, in Würfel schneiden und mit 1 Esslöffel Olivenöl, ¼ Teelöffel schwarzem Pfeffer und einer Prise Salz vermengen. Im Backofen 15 Minuten rösten, dann umrühren und den Knoblauch hinzufügen. Weitere 10–15 Minuten rösten, bis der Kürbis und der Knoblauch weich sind.
2. Die Schalotte und den Sellerie fein hacken. Das restliche Öl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Salbeiblätter hinzufügen und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann die Schalotte, den Sellerie und eine Prise Salz in den Topf geben. 10–15 Minuten anbraten, bis das Gemüse weich ist.
3. Tomatenmark hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen, dann die Hälfte der Bohnen und 2 Esslöffel Flüssigkeit aus der Dose hinzufügen. Nach 5 Minuten die Hälfte des gerösteten Kürbisses und den Knoblauch hinzufügen.
4. Weitere 10 Minuten kochen lassen, dann die Masse mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer vorsichtig zerdrücken. Die restlichen Bohnen, Lorbeerblätter, Muskatnuss, schwarzen Pfeffer und Wasser hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Die Nudeln hinzufügen und al dente kochen. Zum Schluss den restlichen gerösteten Kürbis und die Hälfte der knusprigen Salbeiblätter unterrühren. Mit dem restlichen Salbei, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und reichlich Parmesan servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

3 EL	Olivenöl
1	Hokkaido Kürbis
0.5 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
2	Selleriestangen
1 EL	Tomatenmark
1 Dose	Weiße Bohnen
800 ml	Wasser
2	Lorbeerblätter ganz
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
150 g	Pasta
5	Salbeiblätter
	Parmesan, zum Servieren