

## Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

### Tagliatelle con la zucca e gorgonzola

#### Zutaten (für 4 Portionen)

350 g Tagliatelle  
350 g Kürbis  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Pinienkerne  
25 g Butter  
3 EL gehackte Petersilie  
300 g Crème double  
1 Msp frisch geriebene Muskatnuss  
175 g Gorgonzola  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Rezept aus:

R. Lottermoser  
«Mille Sughì, 1000 x Pasta»  
Edition Fackelträger

#### Weitere Bücher zum Thema:

«Pasta»  
GU Verlag

D. Verkaar, St. Manti  
«Alles über Pasta»  
Christian Verlag

«Lasagne, Ravioli & Co.»  
Zabert Sandmann Verlag

Y. Tempelmann  
«Pasta Fantastica»  
Fona Verlag

«Pasta»  
Bassermann Verlag

J. Vassallo  
«Einfach kochen Pasta»  
AT Verlag

K. Kaltenegger  
«Nudeln selbst gemacht»  
Leopold Stocker Verlag

#### Zubereitung:

Den Kürbis zerteilen, gegebenenfalls schälen und die Kerne sowie das faserige Innere entfernen. In der Küchenmaschine oder mit Hilfe einer Röstiraffel raspeln. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Kürbis und Knoblauch zufügen und bei mittlerer Hitze 5 Min. schmoren. 2 EL Petersilie und die Crème double einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weitere 2-3 Min. schmoren.

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Den Gorgonzola zerkleinern und in die Kürbispfanne geben. Unter ständigem Rühren bei leichter Hitze schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta zum Sugo geben und sorgfältig miteinander vermengen. Auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Mit den Pinienkernen und der restlichen Petersilie bestreuen.