

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Pasta mit Kürbis-Chili

Zutaten für 4 Personen:	
1 kleiner Kürbis (ca. 600 g; z. B. Hokkaido)	Salz, Pfeffer, Curry, Chilipulver
2 mittelgroße Zwiebeln	500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Thymian
1-2 EL Öl (z. B. Olivenöl)	400 g Penne
400 g gemischtes Hack	40 g geriebener Parmesan

Zubereitung: Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln.

Tomaten ebenfalls würfeln.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen.

- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Kürbiswürfel dazu geben und mitbraten.

- Mit Salz, Pfeffer, Chili und Curry würzen. Tomatenwürfel und Thymian zugeben. Einen halben Liter Brühe zugeben, aufkochen und 10 Minuten schmoren.

- Kürbis-Chili mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta zum Kürbis-Chili in die Pfanne geben und vermischen.

Anrichten und mit Parmesan bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer