

# Kürbisragout



Rezept und Foto von Dagmar Möller  
zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

## **Zutaten:**

1 Kürbis  
8 Silberzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
etwas Schmalz  
1 Pastinake  
4 kleinere Karotten  
1/2 Stange Lauch  
1 Msp. Kürbisgewürz  
1 Msp. Ras el-Hanout  
Salz  
Pfeffer  
etwas Piment d'Espelette  
Gemüsepulver (selbst getrocknet)  
1,5 l Wasser (je nach Gemüsemenge)

## **z. Anrichten:**

etwas Kürbiskernöl  
Petersilie gehackt  
Fenchelpollen (kann – muss aber nicht)

## **Zubereitung:**

Alles außer Silberzwiebeln klein schneiden. Schmalz in den

Kessel geben, Koch-Röhrelement einsetzen, auf 140 Grad heizen und Zwiebelchen und Knoblauch andünsten. (Intervall 3)

Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten mit andünsten, Gewürze zugeben. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und angießen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 20 min. weiter köcheln. Wer es flüssiger mag, kann nochmals Flüssigkeit zugießen.

Ragout nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kernöl und ggf. Fenchelpollen anrichten.

Dazu Ciabatta-Brötchen

---

## Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit [Tagliatelle girate](#)

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

### **Zutaten:**

*Teig*

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

*Sauce*

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange

500 gr. Dosentomaten

120 ml Wasser

2 EL frische Petersilie

2 EL Zucker

Salz/Pfeffer

Frisch geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit [Rigatoni-Matritze](#) oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐