

Orecchiette mit Wintergemüse

Thema:	„Ein vegetarischer Italiener im Winter“ 😊
Saison:	Ein Gericht für kalte Winterabende
Besonderheit:	Maroni und Champignons eine himmlische Kombination
Zu Beachten:	Lauchsprossen sind eine super Ergänzung (Alternativ auch Kresse möglich)

Zutaten / Einkaufsliste

(ca. 4 Personen)

200 g	Champignons (braun)
5-6	Schalotten
200 g	Kohlsprossen
200 g	Maroni (gegart)
200 g	Butternusskürbis
1	chinesischer Knoblauch
500 g	Orecchiette
125 ml	Rama Cremefine
300 ml	Gemüsebrühe
n.B.	Majoran
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Parmesano Reggiano
n.B.	Öl
n.B.	Lauchsprossen



Zubereitung

Die Schalotten der Länge nach Vierteln und in feine Scheiben schneiden. Die Maroni (150g – der Rest ist für die Deko) halbieren (bzw. Vierteln, wenn diese recht groß sind). Knoblauch fein hacken und den Kürbis in kleine Würfel schneiden (ca. 5mm Kantenlänge). Die Champignons halbieren und ebenso in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten in etwas Öl anbraten, die Champignons dazugeben und anbraten (bis etwaiges Wasser verdampft ist). Danach den Knoblauch, den Kürbis, und die Maroni dazugeben und mitrösten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Danach die Rama Cremefine unterrühren und etwas einreduzieren lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit die Kohlsprossen blanchieren, kalt abschrecken und kurz vor dem Servieren in etwas Öl anbraten. Die Orecchiette al dente kochen und gemeinsam mit der Sauce, sowie den Kohlsprossen und dem geriebenen Parmesano Reggiano servieren. Garniert wird das Ganze mit den restlichen ebenfalls kurz angebratenen Maroni, sowie den Lauchsprossen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

