

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

Creamy Butternut Pasta

& Le Sueur »Kluisenaar« Chenin Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 Fettuccine
- 600 g Kürbisfleisch (Butternut)
- 300 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große rote Zwiebel
- 2 EL frischer Thymian
- 1 EL frischer Salbei
- 200 ml Sahne
- 3 EL Parmesankäse, gerieben
- 12 Streifen Speck
- 4 EL flüssiger Honig
- 1 TL Salz



Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Thymian und Salbei waschen und klein hacken. 2 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einem Tiegel bei mittlerer Temperatur schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 4 – 5 Minuten dünsten. Mit Hühnerbrühe aufgießen sowie Thymian, Salbei und Kürbis dazu geben. Alles 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

4 EL flüssigen Honig und 1 TL Salz in eine Pfanne vermischen und bei mittlerer Hitze die Speckstreifen darin von beiden Seiten glasieren. Darauf achten, dass der Speck vollständig mit Honig bedeckt wird. Anschließend den Speck in Stücke schneiden.

Gegarten Kürbis mit dem Kräutersud im Tiegel pürieren, 200 ml Sahne einrühren. Auf kleiner Flamme warmhalten.

Fettuccine nach Packungshinweis garkochen (al dente), abgießen und in eine große, vorgewärmte Schüssel füllen. 3 EL geriebenen Parmesankäse sowie die cremige Butternut-Sauce unter die Fettucini heben. $\frac{2}{3}$ der mit Honig glasierten Speckstückchen mit einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fettuccine auf Tellern verteilen und mit den restlichen Speckstücken garnieren. Guten Appetit!

Zu dieser köstlich cremigen Pasta passt hervorragend der feine »Kluisenaar« Chenin Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de