

my

DAS MAGAZIN FÜR GUTE IDEEN UND SCHÖNE GEDANKEN

harmony

JETZT
NEU!

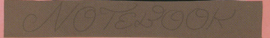


Die Cestlirou

n° 10

DAS SÜSSE LEBEN

100-2



Mit schönen **EXTRAS**: * 12 POSTKARTEN * 3 KALENDER

* 1 LESEZEICHEN * **PLUS**: Der große Herbst-Glück-Guide

KÜRBISTORTELLINI MIT STEINCHAMPIGNONS

Für 3–4 Personen

Zutaten

Nudelteig aus Hartweizen*,
1 kg Muskatkürbis, 2 Knoblauch-
zehen, 1 Schalotte, 1 Vanilleschote,
Meersalz, Pfeffer, 50 g gemahlene
Mandeln, etwas Abrieb einer
Bio-Zitrone, 1 EL Zitronensaft,
Muskatnuss, Mehl zum Bestäuben,
1 Bund Salbei, Olivenöl, 10–15 Stein-
champignons, 1 Schalotte,
Weißwein, 360 ml Gemüsefond,
60 ml Cashewsahne**

Zubereitung

• Den Kürbis in Spalten schneiden und auf ein eingeeiltes Backblech legen. Schalotte und Knoblauch klein schneiden und mit dem Vanillemark, Salz und Pfeffer auf den Kürbisspalten verteilen. Bei 160 Grad etwa 30–40 Minuten im Ofen weich garen. Etwas abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Kürbisschale kratzen. Kürbis, Knoblauch und Schalotte fein

pürieren und in einem Leintuch 1 Stunde abtropfen lassen. Die Masse in eine Schüssel geben, gemahlene Mandeln, Zitronenabrieb und Zitronensaft untermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

- Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Gut mit Mehl bestäuben, damit die Nudeln nicht am Tisch kleben bleiben. Mit einem runden Förmchen Kreise daraus ausstechen. In deren Mitte einen Teelöffel Kürbisfüllung geben, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und zu Tortellini formen.
- Die Salbeiblätter abzupfen und in Olivenöl frittieren. Auf ein Küchentuch legen. Die Champignons in

Scheiben, die Schalotte in Würfel schneiden und beides mit Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Gemüsefond hinzugeben. Abgerundet wird die Sauce mit etwas Cashewsahne. Sollte die Sauce zu stark eindicken, etwas Gemüsefond oder Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, reichlich grobes Meersalz hinzugeben. Topf vom Herd nehmen und die Kürbistortellini 3–5 Minuten ziehen lassen. Wenn die Nudeln an die Oberfläche kommen, herausnehmen, abtropfen lassen und direkt in die Cashewsauce geben. Mit Salbeiblättern anrichten.

* Für den Nudelteig 400 g Hartweizenmehl, 275 ml Wasser, 2 EL Olivenöl und 1 TL Meersalz in einer Schüssel ca. 7 Min. verkneten. Teig in Klarsichtfolie packen und 60 Minuten kühlen.

** Für die Cashewsahne 25 g Cashewnüsse über Nacht in 40 ml Wasser einlegen und sehr fein pürieren.

Yannic Schon, 31, & Susann Probst, 27

Die beiden Berliner Fotografen („seit 2006 ineinander verliebt“) haben sich auf Hochzeitsfotografie spezialisiert – und in ihrem Blog auf vegetarisches Essen mit saisonalen Zutaten. Meist ist Yannic der Chef in der Küche, gelegentlich übernimmt Susann. Manchmal kochen sie stundenlang nebeneinander. „Sehr meditativ“ finden sie das.
kraut-kopf.de

