

Rezept

Makkaroni mit Gemüseragout aus Kürbis und Fenchel

Ein Rezept von Makkaroni mit Gemüseragout aus Kürbis und Fenchel, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 350 g)	1 rote Paprikaschote
1 kleine Fenchelknolle	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Bund Kerbel
2 EL Olivenöl	2 EL heller Aceto balsamico
800 g stückige Tomaten (aus der Dose)	400 g Makkaroni
Salz	Pfeffer
1 TL Honig	80 g Ricotta oder Frischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Den Kürbis und die Paprika entkernen und fein würfeln, den Fenchel ebenfalls fein würfeln. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Fenchel und Zwiebel mit dem Öl in einem großen Topf 2 Min. anbraten. Paprika und Kürbis zufügen, 2 Min. mitbraten. Knoblauch, Essig und Tomaten hinzufügen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis der Kürbis gar ist, dann von der Platte ziehen. Inzwischen die Makkaroni in reichlich Salzwasser al dente kochen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Kräuter unterrühren. Die Pasta auf vier Tellern mit dem Ragout anrichten. Je einen Klecks Ricotta daraufsetzen und servieren.