



Kreativer Genuss nicht nur für den Winter

Zarte Esskastanien treffen auf feinen Kürbis, traditionelle Linguine und ein Glas



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

300 g	Hokkaido-Kürbis
120 g	Schalotten
1	Zucchini
200 g	Maronen
1/2 Bund	Petersilie
1	Bio-Orange
400 g	Linguine
etwas	Salz
1 EL	Butter
3 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer
200 ml	Gemüsebrühe

1

Zubereitung

Kürbis waschen, trocken reiben, putzen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs vierteln. Zucchini waschen, trocken reiben, Enden abschneiden und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen, bis auf ein einige zum Garnieren, grob hacken. Orange heiß waschen, trocken reiben und Schale von einer Hälfte fein abreiben. Orange halbieren und Saft (ca. 100 ml) auspressen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

2

In der Zwischenzeit Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis darin unter Wenden ca. 4 Minuten braten. Schalotten, Zucchini und Maronen zugeben, weitere 2–3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brühe, Orangensaft und -abrieb zugießen, aufkochen und



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

und mit restlicher Petersilie
garnieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren