

# Linguini mit Rosenkohlpesto - Rezept von Benedikt Faust

Du hast keine Lust darauf, immer wieder die gleichen Gerichte zu kochen? Wer saisonal kocht, sorgt automatisch für Abwechslung auf dem Speiseplan! Mit gleich drei schmackhaften Komponenten sorgen diese Linguini mit Rosenkohlpesto und Kürbis für wunderbar herbstliche Stimmung 🍂

Rezept herunterladen

## Zutaten

- Für das Rosenkohlpesto
  - 500 g frischen Rosenkohl
  - 10 Stengel Petersilie
  - 2 EL Pinienkerne
  - 1 kleine Knoblauchzehe
  - 50 ml Gemüsebrühe
  - 4 EL Olivenöl
  - 80 g Parmesan (grob gerieben)
- Für den geschmorten Kürbis
  - 500 g Hokkaido Kürbis
  - Abrieb und Saft einer Orange
  - 2 EL Olivenöl
  - 10 g Ingwer frisch
  - 1 Chili rot
  - Salz und Pfeffer
- Für die Linguini

- 5 Kirschtomaten, gelb und rot
  - 1 Stange Frühlingslauch
  - Basilikum
  - 200 g Linguini
  - 20 g Kürbiskerne
  - optional: Kürbiskernöl
- 

## Zubereitung

### Rosenkohlpesto

#### Schritt 1

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und vierteln.

#### Schritt 2

Die Viertel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl, den gehackten Pinienkernen und fein gewürfelten Knoblauch leicht anbraten.

#### Schritt 3

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei kleiner Stufe leicht köcheln lassen bis der Rosenkohl weich ist.

#### Schritt 4

Falls noch Flüssigkeit vorhanden sein sollte, den Rosenkohl absieben und mit dem restlichen Olivenöl, sowie der Petersilie und dem Parmesan pürieren. Ggf. für die perfekte Konsistenz noch Brühe oder Olivenöl zugeben.

### Geschmorter Kürbis

#### Schritt 1

Den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

#### Schritt 2

Den Abrieb und Saft der Orange mit dem fein gehackten Ingwer & Chili mischen würzen.

#### Schritt 3

Die Spalten in ein tieferes Gefäß geben, mit dem Sud marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad ca. 20-30 Minuten weich schmoren.

## Linguini

### Schritt 1

Die Linguini in Salzwasser kochen bis sie bissfest sind und im Anschluss absieben.

### Schritt 2

Die Pasta nun mit dem Rosenkohlpesto mischen und mit dem geschmorten Kürbis auf dem Teller anrichten.

### Schritt 3

Garnieren mit Basilikum und Kirschtomaten sowie Kürbis,- oder Süßkartoffelchips und Kürbiskernen. Optional Kürbiskernöl hinzufügen.

## Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen-  
maschine, mit  
Flex-  
Rührer und  
Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



**WOLL®** Diamond Active  
Lite 22x22cm  
Kochtopf mit  
integriertem  
Siebeinsatz

€ 159,98



**KOCHBLUME®**  
Gewürzmöhlen  
inkl.  
Auffangkappe  
5  
verstellbare  
Mahlgrade, 2  
Stück

€ 54,99



**EASIYO** Joghurt  
griech. Art  
Fruch für 4kg  
sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37