

Deftige Patisson-Penne mit Steinpilz-Charmeux



einfach



Herbst - Winter



45 Minuten



mit Fleisch

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN 500 g Dinkel Penne, 600 g Patisson Kürbis, 80 g Schinkenwürfel, 100 g Charmeux mit Steinpilzen, 1 EL Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 ml Weißwein, 50 ml Sahne, ein Zweig Thymian, 1 gute Prise bunter Pfeffer, eine Prise Muskatnuss und Salz.

Zubereitung

Den Kürbis waschen, vierteln und in feine Spalten schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden. Die Penne nach Packungsanweisung al dente kochen. Inzwischen 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Nach ca. 3 Minuten auch den Patisson sowie die Zwiebel hinzugeben und weitere 5 Minuten braten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne hinzugeben und mit dem Knoblauch, dem Thymian, dem Pfeffer, der Muskatnuss sowie Salz würzen. Das Gericht weiter köcheln lassen, bis die Soße eine cremige Konsistenz erreicht hat. Den Charmeux mit Steinpilzen so fein wie möglich hobeln und kurz vor dem Servieren über jeden Teller geben. Guten Appetit in der Kürbiszeit!