

Tagliatelle mit Maronensoße und Kürbissalat mit Hokkaido und Feta

Materialkosten pro Person: 2,50€

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 500 g Tagliatelle
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Zucker
- 400 g Maronen aus dem Glas
- 2 EL Butter
- Salz
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- ½ Bio-Zitrone
- 2-3 Zweige glatte Petersilie
- 1 kg Hokkaidokürbis
- 2 EL Olivenöl
- 125 g Pflücksalat
- 250 g Kirschtomaten
- 200 g Feta
- 1 Granatapfel
- 4 EL Olivenöl
- ½ fischgepresste Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Rezept:

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis entkernen, waschen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 20 bis 30 Minuten backen.
2. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Die Schalotten und die Zwiebeln abziehen.
4. Die Maronen klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und darin anschwitzen, den Zucker dazugeben. Die kleingeschnittenen Maronen dazugeben und kurz mit anrösten. Bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In der Zwischenzeit den Salat und die Tomaten waschen, die Tomaten halbieren, den Feta würfeln und den Granatapfel entkernen. Dressing aus Öl, Zitronensaft, Honig und Senf anrühren. Den Kürbis, wenn er gar ist, aus dem Ofen holen und etwas auskühlen lassen.
6. Die Maronensoße mit dem Pürierstab fein pürieren und die Schlagsahne und den Ba

7. Alle Zutaten für den Salat in einer großen Schüssel vermischen, das Dressing hinzufügen. Die Tagliatelle mit der Maronensoße servieren und bei Bedarf mit Zitronenzeste und Petersilie garnieren.

Fazit:

Schmeckt ultralecker. Alle anwesenden Kinder haben bei den Tagliatellen und der Soße ordentlich zugegriffen, der Salat ist ein perfektes Match zur Pasta. Kinder können beim Kleinschneiden und Granatapfelkernpuhlen sehr gut mithelfen.