

## Pasta mit Curry-Kürbiscreme

### Zutaten für 2 Personen:

Für den gerösteten Wirsing

- 50 g Wirsingblätter (ohne Strunk gewogen)
- 1 TL Currypulver mittelscharf
- 1 TL Kreuzkümmelsamen gemahlen
- ½ TL Paprikapulver scharf
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Kürbiscreme

- 400 g Hokkaidokürbis
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 10 g Ingwer (geschält gewogen)
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmelsamen gemahlen
- 1 geh. TL Currypulver mittelscharf
- 1 cm getrocknete Chili (oder nach Schärfebedürfnis)
- ½ TL Zimt
- 400 g Kokosmilch
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- eventuell frische rote Peperoni für die Dekoration

Für die Pasta

- 220 g Penne Rigate

### So geht's:

- Den Ofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
- Die Wirsingblätter in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, dem Curry- und Paprikapulver, dem Kreuzkümmel gut vermischen. Etwas salzen und pfeffern.
- Die Wirsingstücke auf dem Blech verteilen und auf der mittleren Schiene für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
- Den Kürbis und die Zwiebel in Würfel und den geschälten Ingwer in kleine Stücke schneiden.
- Das Olivenöl im Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Kürbiswürfel und die Ingwerstücke dazugeben und ca. 2 Minuten andünsten. Dann den Deckel obenauf setzen und ca. 3 bis 4 Minuten weiterdünsten.
- Den gemahlenden Kreuzkümmel, das Currypulver, das zerbröselte Stück Chili und das Zimt zum Kürbis in den Topf geben und alles gut umrühren. Noch einmal ca. 5 Minuten dünsten.
- Die Kokosmilch in den Topf geben. Umrühren. Noch etwas köcheln lassen. Dann zur Seite nehmen und mit einem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Deckel obenauf zur Seite stellen.
- Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
- Finish: Die Pasta auf die Teller verteilen. Die Kürbiscreme erhitzen und obenauf geben. Auf die Creme ein paar Wirsingblätter geben und eventuell auch ein paar Peperonistücke.

