

Fusilli mit geröstetem Butternusskürbis in warmer Joghurtsauce

Nach Ottolenghi "[Flavour](#)" S. 151

Zutaten für 2 Personen:

1 Butternusskürbis
geschält, entkernt und
grob in 2,5 cm große
Stücke geschnitten (850g)

1 Zwiebel, geschält und in
6 Spalten geschnitten
(150g)

90 ml [Olivenöl](#)

6 Knoblauchzehen in feine
Scheiben geschnitten

200 g [Fusilli](#) oder auch
kurze Mafalde

500g griechischer Joghurt,
raumtemperiert

1 ¼ TL gemahlener
[Kreuzkümmel](#)

2 Eigelb

1 ½ TL Speisestärke

5g grob gehackte
Petersilie, plus mehr zum
servieren

[Salz](#) und [schwarzer Pfeffer](#)

Schnelle Chilisauce:

1 Eiertomate, grob
gewürfelt (90g)

3 rote Chilischoten oder
3g [Chili Habanero](#) gem.

1 ½ [EL Apfelessig](#)

2 EL [Olivenöl](#)

Den Backofen auf 230°C (Umluft) vorheizen.

Im Unterschied zu Sahne enthält Joghurt von Natur aus Säure, darum liefert er wunderbar cremige Saucen, die voll im Geschmack, dabei aber nicht schwer oder fettig sind. Joghurt kann beim Erhitzen gerinnen, darum gibt man zur Stabilisierung gern Eigelb und Mehl hinzu wie hier. Langsames Erhitzen lässt die Sauce besonders glatt und cremig werden, also bloß nicht die Hitze erhöhen. Die Chilisauce hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen und würzt Sandwiches und Wraps ebenso verlässlich wie Fleisch, Tofu und Fisch vom Grill.

In einer mittelgroßen Schüssel Kürbis und Zwiebel mit 3 EL Öl gründlich vermengen und mit ¼ TL Salz und reichlich Pfeffer würzen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen 30 Minuten rösten, bis es weich und kräftig gebräunt ist. Zwischendurch ein- oder zweimal durchrühren. Warm stellen.

Inzwischen den Knoblauch in einer kleinen Pfanne in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze behutsam braten und gelegentlich umrühren, bis er goldbraun ist- nach etwa 12 Minuten mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf einen mit Küchenpapier bedeckten Teller legen, das Öl beiseitestellen.

Für die Chilisauce die Tomaten und die Chilis mit ¼ TL Salz im Mixer fein zerkleinern. Essig und Öl dazugeben und noch einige Sekunden weitermixen. Die Sauce in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser in etwa 7 Minuten al dente garen. In ein Sieb abgießen und 200 ml des Kochwassers auffangen.

Den Joghurt, das restliche Öl (1 EL) sowie Kreuzkümmel, Eigelb, Speisestärke und 1/3 TL Salz im Mixer etwa 1 Minute glatt mixen.

In eine große Pfanne gießen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren etwa 15 Min. erhitzen, bis die Sauce eindickt. Die Paste samt aufgefangenem Wasser sowie die Petersilie und die Hälfte der Kürbismischung hineingeben und alles 4 Min erhitzen. Auf einer großen Platte anrichten und das verbliebene Kürbisgemüse darauf verteilen. Die Pasta mit einem Drittel der Chilisauce beträufeln – den Rest separat reichen – und mit dem gebratenen Knoblauch, dem Knoblauchöl und der restlichen Petersilie vollenden.

