



Abruzzesische Fettuccine

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Zucchini gewürfelt
- 200 g Kürbis gewürfelt
- 1 Zwiebel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 5 EL Olivenöl
- 1 Prise Safran
- ⅛ l Gemüsebrühe
- 400 g Fettuccine
- 1 Eigelb
- 4 EL geriebener Pecorino
- Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle



Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel in dem erhitzten Olivenöl glasig schwitzen, Petersilie hinzufügen. Den Safran in etwas lauwarmem Wasser auflösen und zu den Zwiebelwürfeln geben. Die Kürbis- und Zucchiniwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Anschließend die Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Die Gemüsebrühe angießen und die Sauce einige Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pasta al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Pecorino verschlagen, die Sauce vom Herd nehmen und die Ei-Käse-Mischung einrühren. Nochmals abschmecken und die Sauce zu den Fettuccine servieren.

Beilage: Feldsalat

