Penne mit Tessiner Luganighe, Steinpilzen und Kürbis

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400 Luganighe Ticinesi
- 480 Penne Rigate
- 520 Kürbisfleisch
- 400 frische Steinpilze
- 4 Bund Salbei
- 4 Knoblauchzehe
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Valle Maggia aromatisierter Pfeffer
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Steinpilze putzen, den erdigen unteren Teil entfernen und kurz unter fliessendem Wasser waschen.

2. Abtrocknen und in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Den Kürbis in 1 cm grosse Würfel schneiden, 2 Esslöffel Oliven Öl in einer grossen antihaftbeschichteten Pfanne erhitzen und den Kürbis bei grosser Hitze für 4-5 Minuten anbraten*; mit Salz und Pfeffer abschmecken und, wenn er bissfest ist und eine leicht goldbraune Farbe hat, mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

4. 2 Esslöffel Oliven Öl und die Knoblauchzehe in die gleiche Pfanne geben und die Steinpilze für 3-4 Minuten darin anbraten, bis sie ganz leicht angeschwitzt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Kürbis zur Seite stellen.

5. Wasser für die Nudeln in einem Topf zum Kochen bringen.

6. Den Darm von der Tessiner Luganiga abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln.

7. 4 Esslöffel Oliven Öl mit den Salbeiblättern in der gleichen Pfanne erhitzen, in welcher der Kürbis und die Steinpilze angebraten wurden, die zerbröckelte Tessiner Grillwurst hinzugeben und für 4-5 Minuten anbraten.

8. Die Nudeln für die auf der Packung angegebene Zeit kochen.

9. Einige Minuten vor dem Ende der Kochzeit den Kürbis und die Steinpilze wieder in die Pfanne mit der Tessiner Grillwürste geben.

10. Die Nudeln al dente abgiessen und zusammen mit einer Kelle des Kochwassers in die Pfanne geben.

11. Kurz anbraten, mit der Sauce mischen und mit etwas Valle Maggia Pfeffer servieren.

12. * Die Kochzeit des Kürbisses kann abhängig von der verwendeten Kürbisart und -sorte variieren; einige Kürbissorten sind härter und fester (Delica, Mantua-Kürbis, Butternut), andere haben weicheres und faserigeres Fruchtfleisch (Muscade de Provence, Neapolitaner). Die Würfel nach einer Kochzeit von 4 Minuten probieren und prüfen, ob sie gar sind; sie müssen gar, aber noch leicht bissfest und nicht zerkocht sein: Wenn der Kürbis noch hart ist, weiter kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.