



**LaSelva**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Kürbis-Strozzapreti mit Nuss-Schafkäse & Artischocken

BUON APPETITO!

### ZUTATEN (für 4 Portionen)

#### Kürbis-Strozzapreti:

350 g Strozzapreti\*  
1 kleiner Hokkaido-Kürbis  
½ Stange Lauch  
2 Knoblauchzehen  
2 cm Stück frischer Ingwer  
1 TL Wiesenblüten Honig\*  
1 Bio Orange  
250 ml Gemüsebrühe\*  
150 ml Sahne  
Salz & Pfeffer

#### Nuss-Schafkäse:

400 g Schafkäse  
2 EL Dinkelmehl  
1 Ei  
4 EL Dinkel-Semmelbrösel  
100 g Walnüsse (grob  
gemahlen/gehackt)  
½ Bio Zitrone, Abrieb  
6 EL Natives Olivenöl extra\*  
Etwas Bio-Orangenabrieb  
Salz & Pfeffer

#### Zum Servieren:

200 g Artischockenviertel in Öl\*  
4 EL Pesto mit Trüffel\*  
Frischer Basilikum

### ZUBEREITUNG

- Für die Sauce Kürbis, Lauch, Knoblauch und Ingwer fein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit Salz & Pfeffer würzen, Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz köcheln lassen. Pürieren und Sahne, Orangenabrieb und -saft dazu geben.
- Schafkäse horizontal und vertikal halbieren. Zuerst in Dinkelmehl, dann im verquirltem Ei und dem Brösel-Nussgemisch panieren. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Orangenschale fein über den panierten Käse reiben.
- Die Strozzapreti al dente kochen mit der Sauce vermengen.
- Die Artischocken aus dem Glas nehmen. Das Trüffel-Pesto mit 2-3 EL heißem Wasser glatt rühren.
- Die Kürbis-Pasta auf Teller anrichten, je zwei Stück gebackenen Schafkäse auf die Pasta geben, ein paar Artischocken verteilen und mit etwas Pesto beträufeln.
- Nach Belieben mit Basilikumblätter garnieren.

\*aus dem LaSelva-Sortiment