

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Sweet-Dumpling-Pasteten, süß

### Zutaten:

für 4 Personen



1 Kürbis Sweet-Dumpling

Butter

½ TL Zimt

½ TL Anis

1 Prise Nelken

30 g Sonnenblumenkerne

50 g Rosinen

1 Apfel, geraspelt

6 tiefgefrorene  
Blätterteigplatten

### Zubereitung:

Ca. 30 Min. + 20 Min. Backzeit

Den Kürbis waschen, aufschneiden, die Kerne entfernen und mit Schale in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Kürbiswürfel in der Butter dünsten, bis er weich ist und mit Zimt,

Anis und

Nelken würzen.

Sonnenblumenkerne ohne Fett rösten und dazugeben.

Rosinen und

geraspelten Apfel untermengen.

Die aufgetauten Blätterteig-Platten auslegen und leicht ausrollen. Dann mit der Kürbismasse befüllen und gut zusammenklappen.

Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

## Broccoli-Pasta mit Sardellen-Knoblauch-Sosse

### Zutaten:

für 4 Portionen



500 g Orecchiette-Nudeln

500 g Broccoli

2 EL Olivenöl

8 Sardellenfilets

1 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

12 getrocknete Tomaten in  
Öl

100 ml gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Pecorino, gerieben

### Zubereitung:

ca. 45 Min.

Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen.

Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und die letzten 4 Minuten im Nudelwasser garen.

In der Zwischenzeit in einer großen beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze das Olivenöl erhitzen.

Sardellenfilets in Streifen schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden und das weiße Kerngehäuse entfernen. Dann in feine Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Alles im heißen Öl andünsten.

Brühe angießen und alles ein paar Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Wenig Brühe nehmen, es soll nicht flüssig werden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln und den Brokkoli abgießen und mit 1-2 EL Kochwasser in die Pfanne zu der Ölmischung geben und alles vorsichtig vermischen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Pecorino würzen.