

# Pici mit Kürbis-Linsen-Ragout und buntem Salat

## Für zwei Personen

### Für die Pici:

200 g Babyspinat                      300 g Weizenmehl, 00                      Salz

### Für das Ragout:

75 g getrocknete Linsen                      75 g Hokkaido-Kürbis                      200 g Flaschentomaten, Dose  
2 Zwiebeln                                      2 Knoblauchzehen                      50 g Parmesan  
200 ml Gemüsefond                      1 TL helle Misopaste                      3 Salbeiblätter  
1 Lorbeerblatt                                      2 EL Olivenöl                                      Salz

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$  Radicchio                                       $\frac{1}{2}$  Römersalat                                      2 Mandarinen  
 $\frac{1}{2}$  Bund Radieschen                      1 Bund Brunnenkresse                      1 Zitrone, Saft  
2 TL Dijonsenf                                      Zucker, Honig                                      Salz, Pfeffer

### Für die Pici:

Den Spinat mit Mehl in einem Mixer pürieren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbunden haben. Zum Formen der Pici 2 cm große Teigbällchen abnehmen und auf der Arbeitsfläche zu langen, dünnen Würstchen rollen. Ca. 3-4 Minuten in gesalzenem Wasser gar kochen und gut abtropfen lassen.

### Für das Ragout:

Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Hokkaido in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Linsen gründlich abwaschen und ebenfalls hinzugeben. Salbeiblätter grob zupfen. Tomaten, Gemüsefond, Salbeiblätter und das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Salz würzen und 20-25 Minuten garen.

Nach Ablauf der Kochzeit ggf. mit Misopaste abschmecken und anschließend die frisch gekochten Nudeln hinzugeben. Parmesan reiben.

Pasta mit Olivenöl und geriebenem Parmesan garnieren.

### Für den Salat:

Brunnenkresse, Römersalat und Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mandarinen schälen und hinzugeben.

Radieschen dünn hobeln. 2 EL Zitronensaft auspressen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Dijonsenf, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer herstellen.

Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Beth Steger am 02. Januar 2025