Orecchiette mit Chorizo und Kürbis

Erneut ein Pasta-Rezept. Aber auch ein Wurst-Rezept, denn ich verwende frische Chorizo, die ich als eine Hauptzutat für die „Beilage“ für die Pasta verwende.

Dazu noch – passend zur Jahreszeit um Halloween herum – noch etwas Kürbis.

Mehr als Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bedarf es dann nicht. Denn die gewürzte Chorizo gibt genügend Würze an die Sauce ab.

Apropos Sauce, hier gebe ich keinen Fond oder Wein hinzu. Sondern bediene mich eines Tipps von Köchen. Ich nehme 10–15 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn dieses ist ja leicht gesalzen und enthält sogar Stärke der gekochten Pasta und bindet somit die Sauce sogar noch ab.

[amd-zlrecipe-recipe:847]