

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 16. September 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Chilikürbis auf Wurzelwerkbolognese**

**40 Minuten/ leicht**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

1/2 Butternusskürbis (der Länge nach halbiert), 2 Chilischoten, 8 EL Olivenöl, Salz; 2 größere Erdäpfel (Dita).

Für die Wurzelwerkbolognese:

500 g faschiertes Rindfleisch, 1 grob gerissene Karotte, 1 grob gerissene gelbe Rübe, 100 g grob gerissener Sellerie, 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 3 EL Paradeismark, 2 EL Zucker, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1/2 Chilischote, Rotwein zum Aufgießen, Salz, Öl.

### **Zubereitung**

Den halben Butternusskürbis der Länge nach vierteln. Erdäpfeln waschen und in dickere Scheiben schneiden. In eine Bratform schichten, Chili grob schneiden, darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 30 Minuten backen.

Für die Wurzelwerkbolognese Zwiebel und Knoblauch mit dem gerissenen Wurzelgemüse in einer Pfanne in etwas Öl vorsichtig anrösten. Faschiertes, Rosmarin und Thymian zufügen, mit Salz würzen, auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Zucker, Chilischote und Paradeismark zufügen, gut durchrühren, mit etwas Rotwein aufgießen. Auf kleiner Hitze in weiteren 10 Minuten fertig köcheln.

Den Chilikürbis auf der Wurzelwerkbolognese anrichten.