

Spaghetti mit Kürbis - Pfeffer - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Kürbis; gerüstet gewogen
2	Zweige	Stangensellerie
1		Zwiebel
1		Peperoncini; italienische Pfefferschote
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Tomatenpüree
300	ml	Gemüsebouillon
1	Dose	Indianerbohnen abgetropft 280 g
1	Essl.	Grüne Pfefferkörner eingelegt
1	Bund	Glattblättrige Petersilie
350	Gramm	Spaghetti

Anleitung:

Den Kürbis klein würfeln. Den Stangensellerie rüsten und in Streifchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Peperoncini der Länge nach halbieren, entkernen und in dünne Streifchen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die vorbereiteten Zutaten beifügen und andünsten. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und alles zugedeckt zehn Minuten leise kochen lassen. Die Indianerbohnen in ein Sieb geben. Die Pfefferkörner beifügen und gründlich unter kaltem Wasser spülen. Gut abtropfen lassen. In die Sauce geben und alles weitere zehn Minuten ungedeckt kochen lassen. Die Petersilie fein hacken. Am Schluß zur Sauce geben und diese mit Salz abschmecken. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti hineingeben und bissfest garen. Abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit Kürbis-Pfeffer-Sauce mischen.