

Spaghetti mit Kürbis

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Spaghetti
350	Gramm	Kürbis; ca.
3	Essl.	Olivenöl Extravergine
2		Knoblauchzehen
		Ggfs. etwas Gemüsebrühe
1/2	Bund	Glatte Petersilie
150	Gramm	Frischen Parmesan oder Grano Padana

Anleitung:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Den Kürbis in schmale Streifen schneiden. Wenn die Schale nicht zu dick ist, braucht er nicht geschält zu werden. Die Kürbisstreifen in der Pfanne mit dem Olivenöl und dem Knoblauch dünsten bis sie zerfallen und eine cremige Substanz haben. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Den frischen Parmesan-Käse in die Kürbissauce hobeln und das Ganze mit den abgetropften Spaghetti vermischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, klein gehackte Petersilie darüber geben und noch einen leichten Hauch Parmesan.

Tipp: Eine Messerspitze Chili-Pulver Banana Pepper oder Erotico in die Sauce geben.