

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



SPAGHETTIKÜRBIS CARBONARA

ZUBEREITUNG

Kürbis in zwei Hälften schneiden und die Anschnittseiten salzen bzw. mit Olivenöl bestreichen.
Das Backrohr auf 180° vorheizen und den Kürbis ca. 40 Minuten mit dem Anschnitt nach unten garen.

FÜR DIE SAUCE

den Pancetta Speck in große Würfel schneiden, langsam knusprig anbraten und aus der Pfanne geben. Gewürfelte Zwiebel in derselben Pfanne glasig anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Schlagobers verfeinern.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und die Kerne entfernen. Mittels einer Gabel das Fruchtfleisch des Kürbis in Fäden ziehen, mit der Sauce vermengen und die gebratene Pancettawürfel darauf verteilen.

Das Gericht mit geriebenem Pecorino und schwarzem Pfeffer bestreuen und genießen.

ZUTATEN für 2 Personen

- 1 Spaghettikürbis
- 1 Zwiebel
- 200 g Pancetta
- 1/8 l Weißwein
(für Kinder alternativ Gemüsebrühe verwenden)
- 250 ml Schlagobers
- 150 g Pecorino
- Olivenöl
- Salz, Schwarzer Pfeffer

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.