



Spaghetti mit Kürbis & Speck



4 Portionen



30 min



Hauptspeisen

ZUTATEN

200 g dünne Speckscheiben
1 Zwiebel
400 g Kürbisfruchtfleisch
200 ml Weißwein
500 g Spaghetti
150 g Crème fraîche
60 g Parmesan, fein gerieben
1 Eigelb
Salz & Pfeffer

zum Servieren

geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten. Kurz abkühlen lassen, in Streifen schneiden und beiseitestellen.

Die Zwiebel schälen. Zwiebel und Kürbis in feine Würfel schneiden. Beides kurz in der Pfanne anbraten (beim Braten vom Speck tritt Fett aus, dieses kann hier zum Braten verwendet werden). Mit Weißwein ablöschen und etwa 10 min dünsten, bis der Wein verdampft ist.

In der Zwischenzeit die Spaghetti garen. Beim Abgießen 2 Tassen (250 ml) Nudelwasser auffangen.

Crème fraîche mit Parmesan und Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der gedünsteten Zwiebel- und Kürbiswürfel in einen Mixbecher geben und pürieren. Das Püree wieder in die Pfanne geben, Nudelwasser und die Crème-fraîche-Mischung zugeben und alles zu einer Sauce verrühren.

Nun die Spaghetti zur Sauce geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die gebratenen Speckstreifen untermischen und die Spaghetti mit geriebenem Parmesan servieren.

NOTIZEN

Hokkaidokürbis eignet sich hier super, dieser muss nicht geschält werden.