

Kürbis- Speck- Spaghetti

Zutaten

150g durchwachsener Bauchspeck
2 Zwiebeln
600g Hokkaidokürbis
0,5 Bund Thymian
400g Spaghetti
Salz
1EL Olivenöl
125g Sahne
Pfeffer
1-2TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Speck kleinwürfeln, Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Thymian waschen, Blätter abstreifen und fein hacken.
2. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin unter Wenden in 3 Min. knusprigbraten, Zwiebeln, Kürbis und Thymian dazugeben und 5 Min. mitbraten. Die Sahne dazugießen, einmal aufkochen und offen 3 Min. kochen lassen. Salzen und pfeffern.
3. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Kürbis- Speck- Mischung vermischen. Mit Zitronensaft würzen.

Variante: Kürbis- Spaghetti- Carbonara

Für die Kürbis- Carbonara statt der Sahne 5-6 EL Gemüsebrühe verwenden. Die Kürbis- Speck- Mischung 3 Min. darin dünsten. In einer Schüssel 200g Sahne mit 8EL Milch, 4 Eiern, 8EL Nudelwasser und 100g frischem Parmesan verrühren. Die Kürbis Speck- Nudeln vom Herd ziehen und die Eier- Käse- Sahne untermischen.