Spaghetti mit Maroni und Kürbis

Wenn die Tage langsam kürzer werden, ist die richtige Zeit für Spaghetti mit Maroni und Kürbis. Das herbstliche Rezept ist ideal, um sich etwas Leckeres zu gönnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

600 g	Spaghetti
300 g	Pilze
150 g	Speck
1 EL	Öl
2 Stk.	Schalotten
250 g	Maroni
350 g	Kürbisse (Hokkaido)
1 EL	Salbei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Spaghetti mit Maroni und Kürbis einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Währenddessen die Schalotten schälen und mit dem Speck zusammen fein würfeln.

2. Pilze putzen und vierteln. Salbei waschen, trockentupfen und fein hacken. Hokkaido in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Parmesan reiben. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, herausnehmen und beiseite stellen.

3. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Hokkaido hinzufügen und bei geschlossenem Deckel unter mehrmaligem Wenden 8-10 Minuten dünsten, bis der Kürbis gegart ist.

4. Pilze und Maroni dazugeben und kurz mitanrösten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Salbei abschmecken. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und mit der Kürbis-Maroni-Sauce anrichten. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp

Ist gerade kein frischer Salbei verfügbar, können die Spaghetti mit Maroni und Kürbis auch mit getrocknetem Salbei gewürzt werden, in dem Fall reicht aber die Hälfte der angegebenen Menge.