

Rezept

Kürbis-Speck-Spaghetti

Ein Rezept von Kürbis-Speck-Spaghetti, am 27.04.2024

Zutaten

150 g	durchwachsener Bauchspeck	2	Zwiebeln
600 g	Hokkaidokürbis	½ Bund	Thymian
400 g	Spaghetti		Salz
1 EL	Olivenöl	125 g	Sahne
	Pfeffer	1-2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

- 1. Den Speck klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, entkernen und in 1 cm 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. knusprig braten. 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. Sofort servieren.