

Rezept

Kürbis-Speck-Spaghetti

Ein Rezept von Kürbis-Speck-Spaghetti, am 15.10.2024

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.