

Hokkaido-Kürbis an Spaghettini

Für 2 Portionen

1 Hokkaidokürbis	100 g Spaghettini	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 EL Kürbiskernöl	Olivenöl
2 Stiele Blatt Petersilie	Butter	Salz
Pfeffer	Zucker	

Wasser in einen Topf füllen und die Spaghettini bereits während des Aufkochens ins kalte Wasser geben. Den Hokkaido aufschneiden und mit einem Esslöffel entkernen. Es ist nicht notwendig den Kürbis zu schälen, da die Schale beim Hokkaido mitgegessen werden kann. Den halben Kürbis nun in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Butter in eine Pfanne geben. Alles mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Zucker für die Süße hinzugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und auf eine Gabel aufspießen. Mit der Gabel den Knoblauch einmal kurz durch die Pfanne ziehen und wieder entnehmen. Sobald die Nudeln fertig gekocht sind, diese abgießen und einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Die Spaghettini zum Kürbis in die Pfanne geben und anbraten. Die gezupfte Blatt Petersilie mit in die Pfanne geben und alles einmal schwenken. Die Zitrone aufschneiden, auspressen und den Saft der Zitrone über die Nudeln und den Kürbis geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Nudeln gemeinsam mit dem Kürbis auf Tellern anrichten. Zum Schluss noch einen kleinen Schuss Kürbiskernöl darüber geben und servieren.

Steffen Henssler am 28. 03. 2012