

# Kürbis-Spaghetti

## Zutaten für mind. 4 Personen:

---

750 g Hokkaido-Kürbisfleisch (vorbereitet)  
250 g Zwiebeln  
400 g Spaghetti oder andere Nudeln  
Rapsöl  
Kräutersalz, Pfeffer  
400 ml Wasser

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Raspele den Kürbisfleisch grob oder zerkleinere es in der Küchenmaschine.  
Bereite die Zwiebeln vor und würfele sie.  
Koche die Spaghetti.
- 2.**  
Dünste die Zwiebelwürfel in etwas Öl an, bis sie glasig sind.  
Gib dann die Kürbisraspel hinzu.  
Brate sie kurz mit an.
- 3.**  
Gieße das Gemüse mit 200 ml Wasser an und würze.  
Gare es und rühre dabei ab und zu um.  
Füge weitere 200 ml Wasser hinzu, wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist.  
Die Kürbisraspel sollen weich sein, aber möglichst nicht völlig zerkocht.
- 4.**  
Nudeln abgießen und mit dem gegarten Gemüse gut vermischen.  
Abschmecken und ggfs. kräftig nachwürzen.  
Mit Kürbiskernen und / oder Parmesankäse bestreut servieren.

### Tipp:

Sei kreativ und würze mit anderen Gewürzen, die du magst, z. B. Curry, Chili...

