

Spaghettikürbis



Zutaten:

Spaghettikürbis

Zwiebeln

Gewürze

Rahm

Zubereitung:

Ganzer Kürbis in Topf mit Wasser ca. 20-30 Minuten kochen lassen bis er weich ist. Den Kürbis längs halbieren und die Kerne auslösen. Anschliessend mit einer Gabel das Fruchtfleisch auslösen und in ein Gefäss geben. Die Spaghetti anschliessend in einer Bratpfanne mit etwas fein gehackter Zwiebel kurz anbraten.

Tipp: Es können diverse Saucen wie bei Spaghetti üblich verwendet werden Tomatensauce, Carbonara etc.