



Spaghetti- Kürbis-Pfanne

GROSSER OFENZAUBERER

Zutaten

500 g Spaghetti
1 kg Hokkaido-Kürbis
150 g getr. Tomaten in Öl
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Italienische Kräuter
80 g Parmesan

So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hokkaido waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit 2 EL Olivenöl und italienischen Kräutern marinieren.

Den großen Ofenzauberer mit Kokosöl einfetten.

Die Kürbiswürfel darauf verteilen und für **ca. 20 Min.** backen.

Knoblauch fein hacken und die getrockneten Tomaten würfeln, den Parmesan reiben.

In der Zwischenzeit Nudelwasser aufsetzen und die Spaghetti kochen.

In einer großen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und den Knoblauch, die getrockneten Tomaten darin andünsten. Nach ein paar Minuten das Tomatenmark hinzufügen und mit andünsten.

Die Spaghetti tropfnass direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und leicht anbraten.

Zum Schluss den gebackenen Kürbis und den geriebenen Parmesan hinzufügen.

Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept & Bild:
Beraterin Christiane Kriegel

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de