

# KAPPES & BANANEN



## FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

### Kürbis-Spaghetti

**Zutaten:** (4 Pers.) 1 Kürbis (ca.700g), 2l Salzwasser, 500g feste Tomaten, 250g Spaghettinudeln, 100g geräucherter Speck, 2 EL Öl, ½ Bd. glatte Petersilie, Pfeffer.

**Zubereitung:** Den Kürbis waschen und ungeschält ca. 20 – 30min. kochen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Nudeln in Salzwasser „al dente“ garen, den Speck fein würfeln und in Öl knusprig braten. Den Kürbis abschütten und kalt abschrecken, halbieren, Kerne entfernen, das Kürbisfleisch mit einer Gabel herauslösen. Die Spaghetti abgießen, Tomaten untermischen und in einer Schüssel anrichten. Kürbis und Speck darüber verteilen. Mit gehackter Petersilie und Pfeffer bestreuen.