

## Cremige Kürbisspaghetti mit Bacon und Spinat

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 Butternusskürbis  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Pfeffer  
4 Scheiben Bacon  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
50 ml Hühnerbrühe  
200 g Spinat  
50 g Mascarpone  
30 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Spiralschneider

Kannst du zu diesem Teller "nein" sagen? Nein! Warum solltest du auch? Die Spaghetti sind dank Spiralschneider schnell aus einem Butternusskürbis gedreht, frischer Spinat ist auch dabei, Bacon liefert eine Portion Würze und der Mascarpone macht es wunderbar cremig. Schmeckt zusammen so unwiderstehlich gut, da kannst du nur ja sagen!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kürbis schälen, entkernen und in längliche Stücke schneiden. Mit einem Spiralschneider oder Sparschäler zu feinen Nudeln verarbeiten. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 3 -

Bacon in kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfenlassen.

- 4 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der gleichen Pfanne 2 TL des Baconfetts erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten mit anbraten, Knoblauch und Kürbisspaghetti dazugeben und vermengen.

- 5 -

Spinat zerkleinern und mit Hühnerbrühe und Mascarpone in die Pfanne geben. Hitze reduzieren und alles gut vermengen. Mit Bacon und Parmesan servieren.