



Spaghetti mit Kürbis-Carbonara

Zutaten für 4 Personen

- » 500 g Hokkaidokürbis
- » 160 g Pancetta gewürfelt
- » 4 EL Olivenöl
- » 200 g Sahne
- » 2 Eier
- » etwas Salz
- » etwas Pfeffer
- » etwas Muskatpulver
- » 500 g Spaghetti
- » 1 Bund Frühlingszwiebeln
- » n. B. Italienischer Hartkäse (wie z.B. Parmesan oder Grana Padano) oder Parmigiano Reggiano, frisch gerieben

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kürbis waschen, putzen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

1. Pancetta und Kürbis mit Olivenöl in einer tiefen, beschichteten Pfanne anbraten und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten garen.

2. Sahne mit Muskat in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

3. Eier in einer Schüssel verquirlen und die kochend heiße Sahne mit einem Schneebesen einrühren.

4. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Soße eindickt. Dann sofort vom Herd nehmen.

5. Die Soße mit der Kürbis-Pancetta-Mischung verrühren.

6. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

7. Spaghetti mit der Kürbis-Carbonara auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

8. Nach Bedarf etwas frisch geriebenen Grana Padano oder Parmigiano Reggiano darüber streuen.