

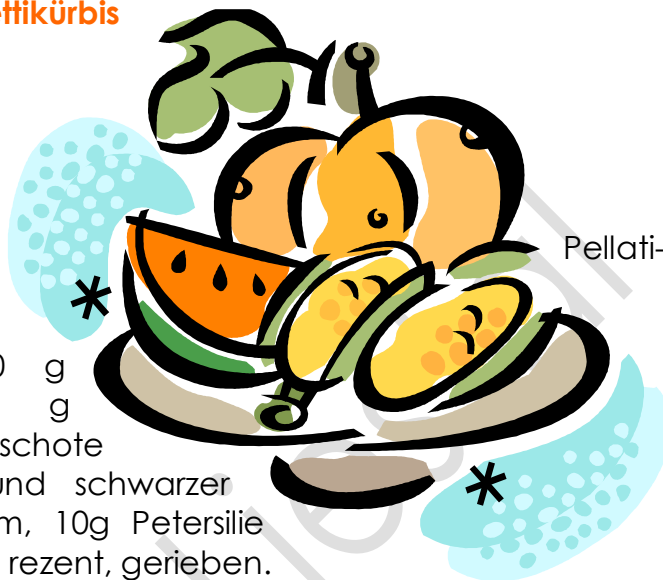
Gratinierter Spaghetti- Kürbis

Unsere Sortenempfehlung : **Spaghettikürbis**

Spaghettikürbis mit pikanter Sauce

Für 6 Personen

Ca. 2 kg Spaghettikürbis 1 kg
Tomaten (Konserven), 50 g
Tomatenkonzentrat, 50 g Olivenöl
kaltgepresst, 20 g Zucker, 30 g
Schalotten feingehackt, 10 g
Knoblauch feingehackt, 1 Pfefferschote
grün und feineschnitten, Salz und schwarzer
Pfeffer aus der Mühle, 1/4 l Rahm, 10g Petersilie
grobgehackt, 150 g Peccorinokäse rezent, gerieben.



Den Kürbis mit Schale in einen heißen Backofen geben bei 100 Grad ca. 60 Minuten. Den Kürbis im heißen Zustand schälen und mit einer Gabel das Fruchtfleisch (Spaghetti) vorsichtig lösen und in einer Schüssel warmstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pellatidose öffnen und auf einem Sieb abschütten, den Tomatenfond stark einkochen, die Pellati mit einem Messer grob hacken. Olivenöl in einer Sauteuse wärmen, dann Knoblauch, Schalotten und Pfefferschote dazugeben und dämpfen. Das Tomatenkonzentrat dazugeben und etwas anrösten, auffüllen mit dem eingekochten Tomatenfond und der grob gehackten Pellati. Stark durchkochen lassen, dann den Rahm dazugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Vor dem Servieren die frisch gehackte Petersilie unterziehen. Den Peccorinokäse separat servieren.