

Spaghettikürbis Carbonara



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Spaghettikürbis
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 1 TL Butter
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche den Kürbis, halbiere ihn und entferne das Kerngehäuse.
3. Lege die Kürbishälften mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe die Kürbishälften für 40 Minuten im Ofen.
4. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Schinkenwürfel darin an. Gib die Zwiebel und die

Knoblauchwürfel hinzu.

5. Lösche das Ganze mit der Sahne ab und lass sie kurz aufkochen. Würze die Sauce mit Pfeffer, Salz und Muskat.
6. Gib den Parmesan dazu und lass ihn schmelzen.
7. Wenn der Kürbis fertig ist, drehst du die Fingerringe um. Drehst du die Fingerringe um und drehst ihn um. Kratze mit einer Gabel die Kürbispaghetti aus der Schale. Gib etwas Sauce darauf und verrühre den Kürbis mit der Sauce. Garniere ihn mit etwas Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

