



SPAGHETTİKÜRBIS ALLA CARBONARA



75 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

1	Spaghettikürbis(se)
50 ml	Olivenöl
ein Bogen	Backpapier
200 ml	Wasser
100 g	Pancetta oder Speckwürfel
1	Zwiebel(n)
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
1	Ei(er), Gr. L
400 ml	Schlagsahne
40 g	Pecorino
etwas	Pfeffer
etwas	Petersilie, gehackt

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



SPAGHETTİKÜRBIS ALLA CARBONARA



75 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Kürbis(se) waschen, trocknen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Bitte vorsichtig schneiden, denn der Spaghettikürbis ist sehr hart. Die Innenseiten des Kürbis mit Olivenöl bepinseln.
2. Mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Backblech mit dem Wasser begießen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze, 180 Grad Umluft, ca. 40 Minuten backen.
3. Die Kürbishälften auf dem Backblech noch ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Hälften umdrehen und mit der Gabel die Spaghetti aus dem Fruchtfleisch ziehen.
4. Für die Sauce, den Pancetta/Speck bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ausbraten lassen. Zwiebel(n) würfeln, dazugeben und anrösten.
5. Petrella Kräuter mit Ei(ern) und Sahne verrühren und über die Kürbishälften verteilen. Mit Pecorino sowie gebratenem Pancetta/Speck und gedünsteten Zwiebeln bestreuen und für ca. 3-5 Minuten im Backofen auf Grillfunktion bräunen lassen.
6. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut servieren.