

SPAGHETTI MIT KÜRBIS-GORGONZOLA SAUCE

SPAGHETTI MIT KÜRBIS-GORGONZOLA SAUCE

Pasta mit Gorgonzola Sauce gibt es in zahlreichen Varianten. In den meisten Fällen wohl mit Spinat und viel Knoblauch. Trotzdem hat sich mir die Idee von Spaghetti mit Kürbis-Gorgonzola Sauce in den Kopf gesetzt und die bin ich nicht mehr los geworden. Die Idee war einfach - der Kürbis wurde im Backofen gegart, püriert und mit dem Gorgonzola nochmal aufgekocht. Dazu etwas Pasta und schon haben wir ein super leckeres Abendessen. Gedacht, gekocht und für sehr gut befunden! Ich bin ganz ehrlich - ich habe kurz überlegt etwas fein gehackte Petersilie über den Teller zu streuseln, einfach damit das auf den Fotos netter aussieht... aber geschmacklich braucht man hier wirklich keine Kräuter und deshalb habe ich es am Ende dann auch weg gelassen. Da müsst ihr mir wohl vertrauen und das Ganze mal ausprobieren - aufwendig ist diese Pasta jedenfalls nicht, denn den Großteil der Zeit kümmert sich der Ofen um alles.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Spaghetti

700g Muskatkürbis

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100ml Wasser

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

200g Gorgonzola (oder ein ähnlicher Blauschimmelkäse)

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln, den Knoblauch schälen. Alles zusammen in eine kleine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und 35-40 Minuten bei 180°C im Backofen weich garen.

Gegen Ende der Backzeit einen Topf mit Salzwasser für die Pasta zum kochen bringen. Die Spaghetti dazu geben und al dente kochen. Das gegarte Gemüse direkt mit etwas Wasser in einen kleinen Topf geben und mit dem Stabmixer pürieren. Vom Gorgonzola die Rinde abschneiden, den Käse grob zerpfücken und bei kleiner Hitze unter die Kürbis Sauce rühren.



Die Sauce mit Pfeffer, Salz, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Dort mit einem Teil der Kürbis-Gorgonzola Sauce vermengen, auf Pastateller verteilen und die restliche Sauce darüber geben.

Soulfood für den Herbst!



©katha-kocht.de