

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Spaghetti mit Kürbis-Bolognese
zum Mitkochen in der Show

Zutaten für 4 Personen:	
1 kleiner Kürbis (ca. 600 g; z. B. Hokkaido)	Salz, Pfeffer, Curry
2 mittelgroße Zwiebeln	500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Thymian
1-2 EL Öl (z. B. Olivenöl)	400 g Spaghetti
400 g gemischtes Hack	40 g geriebener Parmesan

Vorbereitung vor der Show:

Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden (Hokkaido muss nicht geschält werden).

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln.

Tomaten würfeln.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen.

Mitkochen in der Show:

- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Kürbiswürfel dazu geben und mitbraten.

- Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Tomatenwürfel und Thymian zugeben. Einen halben Liter Brühe zugeben, aufkochen und 10 Minuten schmoren.

- Kürbis-Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti zur Kürbisbolognese in die Pfanne geben und vermischen.

Anrichten und mit Parmesan bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer