

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
Die Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

## Spaghetti mit Kürbis-Bolognese

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

### Zubereitung:

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.

- 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.