



SÜSS-SCHARFE SPAGHETTI MIT KÜRBIS



Von Max Strohe | Für 4 Personen

ZUTATEN

500 g Spaghetti

300 ml Wasser

Für die Kürbissoße

Ingwerpulver nach Belieben

Ein mittelgroßer Hokkaidokürbis

Chiliflocken nach Belieben

Eine Zwiebel

Für das gegrillte Gemüse

Eine Zitrone oder Orange

1 Zucchini

50 g Aprikosenmarmelade

1 Brokkoli

50 g Honig

¼ Kürbis, geschält und geschnitten

50 g Butter

Zitronenabrieb von einer Zitrone

150 ml Sahne

Chiliflocken nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. Ein Viertel schälen und zurückhalten.
2. Den restlichen Kürbis mit Zwiebeln in Öl farblos anschwitzen, mit Zitronensaft ablöschen und mit Wasser auffüllen. Ingwerpulver und Chiliflocken nach Geschmack hinzugeben.
3. Kürbis ca. 15 min weichkochen, pürieren und passieren. Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz, Honig und Aprikosenmarmelade abschmecken.
4. Das Gemüse putzen und in die gewünschte Form schneiden, mit Öl bestreichen und anschließend auf einem Grill oder in einer Grillpfanne weich grillen, bzw. braten.
5. Mit Salz, Chiliflocken und Zitronenabrieb würzen.
6. Die Spaghetti in Salzwasser garen. Anschließend durch die Soße ziehen und mit Butter abschmecken.
7. Die Spaghetti auf dem Teller anrichten und je nach Geschmack Chiliflocken hinzugeben.

WINE PAIRING

Passt perfekt zum
Spätburgunder Rosé
feinherb 2017
vom Weingut Hiss.

Jetzt bestellen auf
www.weinfreunde.de/hiss

MEHR REZEPTE

Alle Wine Chefs-Folgen
mit weiteren Rezepten auf
www.wine-chefs.de