



SPAGHETTI MIT KÜRBIS UND PILZEN

Zutaten

250g braune Pilze
1/6 Hokkaido-Kürbis
400g Spaghetti
1 Schalotte
300ml Gemüsebrühe
Olivenöl
1-2 TL Currypulver
Kresse nach Belieben

So geht's

Kürbis und Pilze in Streifen schneiden. Hokkaido muss übrigens nicht geschält werden, aber das weißt du wahrscheinlich. Nudelwasser zum Kochen bringen, dann salzen und die Spaghetti darin al dente garen. Ich nehme gerne Vollkorn-Spaghetti, da super zum süßlichen Kürbis passen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte darin kurz anbraten, anschließend Kürbis und Pilze zugeben und mitbraten, salzen und das Currypulver zugeben. Danach mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 5 min darin köcheln lassen. Aber Vorsicht, nicht zu lange, da der Kürbis sonst zerfällt und matschig wird. Wenn die Nudeln gar sind, mit der Soße mischen. Zum Schluss die Nudeln anrichten und nach Belieben mit Kresse garnieren. Bis hier hin ist das Gericht sogar vegan.

Passend dazu wäre zum Beispiel auch Feta oder Mozzarella, wer mag.