

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Carbonara von Kürbis und Grauburgunder

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Speck	100 g	und
Zwiebeln	2	fein würfeln.
Hokkaido-Kürbis	600 g	in 2 cm große Würfel schneiden.
Sahne	200 ml	mit
Eier	4	verquirlen. Mit
Salz		
Pfeffer		und
Majoran, getrocknet	3 TL	würzen.
Spaghetti	500 g	nach Packungsangabe al dente garen. Inzwischen
Öl	1 EL	in einer Pfanne erhitzen. Kürbis, Speck und Zwiebeln anbraten bis die
Grauburgunder, trocken	200 ml	Zwiebeln glasig sind. Mit
		ablöschen und 6–8 Minuten dünsten.
		Nudeln abgießen, in der Pfanne mit Kürbis mischen. Die Eier-Sahne
Zitronensaft	etwas	sofort zugießen und mit den heißen Nudeln mischen. Mit
Walnuskernen		abschmecken und sofort servieren. Je nach Geschmack mit
Parmesan		und
		bestreuen.

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder / Tradition / Trocken](#)

