

# Spaghetti mit Bratwurstfrikadellen

An cremiger Sauce mit Hokkaido-Kürbis

**Herbstlich, winterliches Spaghetti Rezept mit Hokkaidokürbisstücken und zu Frikadellen verarbeiteten groben Bratwürsten. Ein echter Genuss, passend zur Jahreszeit, an einer cremigen Saucen-Komposition im Carbonara-Style. Die etwas andere Art Spaghetti zu genießen.**

## Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 1 Hokkaido Kürbis
- 6 grobe Bratwürste
- 200 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Parmesan
- 4 Eier
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

## Zubereitung

- Den Hokkaidokürbis abwaschen, trocken reiben und in der Mitte halbieren. Die Kerne und das innere herausnehmen. Nun die Kürbishälften zunächst in Streifen und dann in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Kürbisstücke in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten bis sie ein wenig weich werden (sie sollten aber noch Biss haben).
- In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Das Bratwurstbrät aus der Pelle drücken und zu kleinen Bällchen (2-3 Zentimeter Durchmesser) formen.
- Kürbisstücke aus der Pfanne nehmen und die Bratwurstbällchen oder Frikadellen von allen Seiten scharf anbraten, dann die Kürbisstücke wieder begeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nun die Milch mit der Sahne und den Eiern vermengen, den Parmesan reiben und unterrühren.
- Die Nudeln aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und mit den Kürbisstücken, Den Bratwurstfrikadellen und der Milch-Sahne Ei-Mischung vermengen. Die Sauce etwas binden lassen, nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaghetti-bratwurstfrikadellen/>