

Spaghetti an cremiger Butternut-Kürbis-Sauce

Spaghetti mal etwas anders. Diese Variante ist zum verlieben.

Butternut Spaghetti Sauce gehört zu den wenigen bekannten Pastasaucen. Die feine Sauce aus dem beliebten Kürbis sieht nicht nur großartig aus, sie schmeckt auch fantastisch. Die Zubereitung der Butternut-Kürbis-Sauce ist recht unkompliziert. Achtet darauf einen frischen Kürbis zum Kochen zu verwenden.

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 1/2 kleiner Butternut-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 120 ml Hühnerbouillon
- 3 EL Sherry
- 1 Chipotle in Adobo Sauce
- 2 TL Oregano
- 2 Salbeiblätter
- 2 TL Chiliflocken
- 1 Becher Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Kürbiskerne

Zubereitung

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und das Olivenöl begeben. Knoblauch und Zwiebelstücke für etwa 5 Minuten glasig andünsten.
- In der Zwischenzeit den halben Kürbis schälen und grob in Stücke schneiden. Den Hühnerbouillon in 120 ml kochendem Wasser verrühren. Die Chipotle kleinschneiden. Alles zusammen mit den Gewürzen und etwas Adobo-Sauce in die Pfanne geben und für etwa 20 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
- Jetzt die Spaghetti nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser al dente kochen.
- Nach 20 Minuten die süße Sahne und den Sherry in die Pfanne geben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder verrühren.
- Die Kürbismasse mitsamt der Flüssigkeit in einem Gefäß mit dem Pürierstab pürieren, bis sie schön cremig ist. Die Pasta mit der Sauce vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portionsweise auf Tellern anrichten und ein paar Kürbiskerne darüber streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaghetti-cremiger-butternut-kuerbis-sauce/>