

Black Spaghetti mit Kürbisragout

250 g Black Spaghetti
1 kleiner Hokkaido Kürbis
2 Knoblauchzehen
Butter, 1 Schalotte
Ca. ¼ Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Walnüsse
100 g Gorgonzola, wer mag
Evt. 1 – 2 EL Mondamin

Den Kürbis waschen, in Stücke hacken, Kerne entfernen und in Stifte hobeln. Ein Hokkaido Kürbis muss nicht geschält werden. Schalotte und Knoblauchzehen fein schneiden und in der Butter andünsten. 2/3 Kürbis zugeben, kurz andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, die Hälfte der Sahne zugeben und den Kürbis weich dünsten. (Achtung, kann ansetzen!) Alles pürieren, die restlichen Kürbisraspel zugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat und leicht köcheln lassen, bis der Kürbis gegart ist. Wer mag gibt jetzt den Gorgonzola in Würfeln dazu. Walnüsse grob hacken und zugeben. Wem die Soße zu dünn ist, kann Mondamin mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Soße einrühren.
Spaghetti al dente kochen, servieren!

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!

