

Kürbis-Carbonara mit Bacon und Salbei

(für 2 Personen)

- 250g Kürbis (Hokkaido, Butternut, Bush Delicata o. ä.)
- 250g Linguine oder Bandnudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Parmesan
- 60g Bacon
- 6-8 Blätter Salbei
- 250ml Gemüsebrühe
- Salz + Pfeffer
- optional: etwas Brokkoli oder 1 kleine Zucchini

Kürbis entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Bacon fein würfeln, Salbei grob hacken.

In einem großen Topf ggfs. mit etwas Bratfett den Bacon knusprig braten und kurz bevor er fertig ist, den Salbei dazu geben. Kurz im Bratfett mit frittieren, aber nicht verbrennen lassen. Alles auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen.

Im gleichen Topf noch etwas mehr Bratfett erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig schwitzen. Kürbis dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und anschließend die Gemüsebrühe dazu geben. Ca. 15 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich ist.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Etwas Kochwasser auffangen. Wer Brokkoli oder Zucchini dazu möchte, dieses ebenfalls parallel nun bissfest garen.

Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta (und optional das Gemüse) nun zur Sauce in den Topf geben und alles gut vermengen. Ggfs. noch etwas vom Kochwasser der Nudeln dazu geben, sollte die Sauce nicht cremig genug sein.

Auf Tellern anrichten und mit Bacon und Salbei bestreut servieren.

Guten Appetit! :-)