

# Kochen mit Klaus

## Spaghetti mit Kürbis & Speck

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 500 g Butternut-Kürbis, 300 g geräucherter Bauchspeck, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 1 Chili, Olivenöl 250 g Spaghetti, 250 ml Hühnerbrühe,
- Salz, Pfeffer, 3 EL TK-Basilikum, 3 EL Sojasauce, gerieb. Parmesan

**Zubereitung:**

1. Kürbis schälen, entkernen u. das Fruchtfleisch mit einer Röstiraffel reiben. Chili entkernen u. fein hacken. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Speck in Streifenschnitten.



2. Pasta in reichlich Salzwasser al dente garen. Abgießen, abtropfen lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mischen u. beiseite stellen.



3. In einer großen Bratpfanne die Speckwürfel knusprig auslassen. Zwiebeln, Knobi u. Chili mit Olivenöl mitbraten. Kürbis mitbraten, salzen u. pfeffern. Pasta unterheben u. unter Rühren mitbraten. Brühe zugießen u. 5 Min. köcheln lassen. Mit der Sojasauce würzen, Basilikum unterheben. In tiefen Tellern mit Parmesan anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Chili und Basilikum garnieren. Lecker!!*

