

Spaghetti mit Kürbis-Bolognese



Zubereitung:

Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Hackfleisch im heißen Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Kürbis im Bratfett etwa 5 Minuten anbraten. Mit Currypulver bestäuben und kurz anschwitzen. Tomaten, Thymian und Hackfleisch zugeben, salzen und pfeffern. Bolognese aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest, abtropfen lassen und mit der Bolognese anrichten. Mit Parmesan bestreut servieren.

Zutaten:

(für 4 bis 5 Personen)
500 g Kürbisfleisch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Öl
400 g Hackfleisch (halb und halb)
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Currypulver
500 g gewürfelte Tomaten (aus der Dose)
1 Teelöffel getrockneter Thymian
400 g Spaghetti-Nudeln
40 g geriebener Parmesan