

Spaghetti mit Kürbis-Spinat-Sauce

(4 Portionen)

300g Spinat auftauen und das Wasser ausdrücken.

800g Kürbis entkernen und würfeln.

2 Knoblauchzehen und eine Schalotte (Zwiebel) fein hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen.

Den Kürbis und den Spinat 5 Min. mitbraten.

Mit 150ml Weißwein und 250 ml Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Min köcheln lassen. Der Kürbis darf nicht zerfallen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

400g Spaghetti al dente kochen.

40 bis 60 g Cashewkerne klein hacken und in der Pfanne ohne Fett rösten.

Die Spaghetti abtropfen lassen, die Kürbis-Spinatsauce darüber geben und mit den Cashewkernen bestreuen.

(Autor*in unbekannt)

