

# Spaghetti-Kürbis an Steinpilzsauce



*1 ganzer Spaghetti-Kürbis*

40 Min. in Salzwasser kochen.

Den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch mit Hilfe einer Gabel herauslösen. In eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Butter begeben.

*1 gepresste Knoblauchzehe*

*1 gehackte Zwiebel*

*1 El Öl*

Einige Min. andünsten.

*Thymian, Majoran*

*Salz, Pfeffer*

Würzen.

*500 g frische Steinpilze oder 50 g getrocknete*

Putzen, aber nicht waschen, in Scheiben schneiden, mitdünsten.

*2½ dl Rahm*

*1 dl Bouillon*

Beifügen, etwas kochen lassen.

Abschmecken.

Die Sauce mit dem Kürbis servieren.