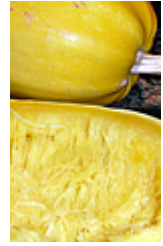


Spaghetti-Kürbis an Steinpilzsauce



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.
