

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Butternut mit Chorizo auf Spaghetti

Zutaten für 4 Personen

- 1 Butternut-Kürbis
- 1 Zucchini
- 120 g Chorizo
- 125 g Speck, gewürfelt
- Olivenöl
- 3 Tomaten
- 2 El Tomatenmark
- 1 Bund Salbeiblätter
- Spaghetti



Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zucchini und Chorizo etwa eben so groß (die Chorizo evtl. feiner) schneiden. Kürbis, Zucchini, Speck und Chorizo in eine Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl besprenkeln und gut durchmischen. Im Ofen bei 180 - 200 °C, ca. 15 - 20 Minuten rösten und dabei einmal umrühren. 5 Minuten vor Schluss, Tomaten (geviertelt), Tomatenmark und die Hälfte des Salbeis, klein geschnitten, untermischen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen. Mit dem Gemüse mischen und mit dem restlichen Salbei dekorieren.