

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust

HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

R E Z E P T I D E E

## Zutaten

für 4 Personen

- 2 Spaghetti-Kürbis
- 50 g Parmesan
- 100 g Mascarpone
- Salz + Pfeffer



# Überbackener Spaghetti- kürbis

Spaghettikürbis im Ganzen in reichlich siedendem Salzwasser ca. 1 Stunde knapp weich garen. Dann längs halbieren und Kerne entfernen.

Fruchtfleisch mit einer Gabel (in der Längsrichtung) lockern und herauslösen. Die Kürbisschalen in eine gefettete, feuerfeste Form geben, oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Gemüsespaghetti locker in die Schale füllen. (Oder einfach nur die Spaghetti in eine gefettete Auflaufform geben.)

Mascarpone mit geriebenem Parmesan vermischen und pfeffern. Auf dem Gemüse verteilen und im Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) überbacken.