

## Kürbis-Pasta

### Für 2 Portionen

200 g Spaghettini	250 g Hokkaidokürbis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Bacon	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	20 g getr. Cranberries	Parmesan

Die Spaghettini in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Den Kürbis waschen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Bacon ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Bacon zugeben und kross braten. Zwiebel, Knoblauch und Kürbis zugeben und darin anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen, Rosmarinzweig zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Rosmarin entfernen, Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Cranberries klein hacken und zur Soße geben. Die Spaghettini in der Soße schwenken und auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 10. Oktober 2012