GEBACKENER SPAGHETTIKÜRBIS

MIT PILZRAHM & PORTULAK

ZUTATEN

1 Spaghettikürbis

200 g frischer Portulak

250 g Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200 ml Schlagobers

50 g Parmesan

2 EL Olivenöl

½ TL Thymian

Salz & Pfeffer

Etwas Zitronensaft

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Spaghettikürbis längs halbieren, entkernen, mit Öl bestreichen und bei **200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–45 Minuten** backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Zwiebel und Pilze schneiden, in Öl kräftig anbraten. Knoblauch und Thymian kurz mitbraten.

Schlagobers zugeben und 3–5 Minuten einköcheln lassen. Portulak unterheben und 1–2 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Parmesan, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kürbisfleisch mit einer Gabel zu Fäden auflockern und mit der cremigen Pilz-Portulak-Sauce vermengen. Direkt in den Kürbishälften servieren.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis
Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at