

**NORMA®**

# Pasta

mit Kürbis-Carbonara



HAUPTSPESIE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 GUTSGLÜCK Ei  
500 g BIO SONNE Spaghetti  
500 g BIO SONNE Hokkaido Kürbis  
150 g GUT BARTENHOF Bacon  
250 ml LANDFEIN Sahne  
1 EL LANDFEIN Butter  
COOK! Salz  
COOK! Pfeffer  
–  
½ RIVER VALLEY Zitrone  
Kräuter der Saison für die Deko



## ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis von Strunk und Kerngehäuse entfernen – etwa die Hälfte davon zusammen mit dem Bacon fein würfeln.
2. Den übrigen Kürbis grob zerkleinern und in Sahne abgedeckt für 10–15 Minuten weich köcheln – kurz abkühlen lassen und zusammen mit Ei zu einer cremigen Sauce pürieren.
3. Außerdem die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
4. In der Zwischenzeit den Bacon zusammen mit den Kürbiswürfeln in etwas Butter knusprig anbraten.
5. Die Spaghetti aus dem Kochwasser schöpfen und zusammen mit etwas Nudelwasser zur Kürbissauce geben (so viel Nudelwasser zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist) – alles gründlich vermischen.
6. Die Carbonara mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung aus Kürbis und Bacon darüber geben.
7. Mit frisch gehackten Kräutern und Zitronenspalten servieren.