

Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



## Spaghettí mit Kürbiskernöl

Zutaten (für 2 Personen):

250 g Spaghetti (z.B. von Mancini)

5 EL steirisches Kürbiskernöl (z.B. von Pödör)

2 EL Kürbiskerne

Salz

Pfeffer

Parmesan



Zubereitung:

reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, eine Prise Salz hinzufügen und die Nudeln laut Packungsanweisung kochen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne mit einem Messer in grobe Stücke hacken, eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die gehackten Kerne darin bei mittlerer Hitze kurz rösten. Dabei unbedingt darauf achten, dass die Kerne nicht verbrennen! Wenn sie fertig geröstet sind, am besten in eine separate Schüssel geben.

Nach Ende der Kochzeit, die Nudeln in einem Sieb abseihen und zurück in den Kochtopf geben.

Das Kürbiskernöl über die Nudeln geben, nach Geschmack pfeffern und kurz im geschlossenen Topf durchziehen lassen.

Die fertigen Kürbiskernöl-Spaghetti auf tiefe Teller verteilen und die gerösteten Kürbiskerne, sowie ein wenig Parmesan darüber streuen, ggf. mit Tomaten garnieren.

Buon appetito