

Unsere Sortenempfehlung: **Spaghettikürbis**

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

1 Spaghetti-Kürbis à ca. 1 bis 1,5 kg
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
150 g Mascarpone mit Gorgonzola
50 g geriebener Parmesan
frische Salbeiblätter.



Zubereitung:

Den Kürbis quer in 4 dicke Scheiben schneiden und entkernen. Die Kürbisscheiben im Dampf rund 15 Minuten garen. Mascarpone zerbröckeln, mit dem Parmesan vermengen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kürbisscheiben in eine geölte Gratinform legen, das Innere mit einer Gabel auflockern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsecreme darüber verteilen, mit Salbeiblättern belegen. Die Kürbisscheiben im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad rund 10 Minuten überbacken.