



## **Spaghetti mit Kürbis-Gorogonzola-Sauce**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Spaghetti  
600 g Kürbis (Butternut, Muscat) geschält!  
120 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Albaöl - Butteröl  
Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
150 ml Weißwein (trocken)  
500 ml Gemüsebrühe  
60 g Gorgonzola

### **Zubereitung:**

Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln. Kürbis in Würfel von ca 1-2 cm Kantenlänge schneiden und in einem Topf im heißen Öl 3-4 Minuten anschwitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen, Brühe zugeben und bei mittlerer Hitze gar kochen. Der Kürbis sollte noch Biss haben und nicht zerfallen (ca. 10 -12 Min.).

Inzwischen die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen.

Die letzten 2-3 Minuten den Gorgonzola zerbröckeln und unter die Kürbisstücke mischen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas geriebenen Muskatnuss abschmecken.

**Geschmack erleben.**