



Spaghetti mit Zimt-Kürbis-Creme

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg Spaghetti, al dente gegart

Kürbispüree

| | | | |
|--------|--------|-------|--------|
| 1,5 kg | Kürbis | 250 g | Butter |
| 1 EL | Zimt | | Salz |
| | Zucker | | Wasser |

Steinpilze

| | | | |
|-------|---|------------|------------------|
| 600 g | Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten | | Salz und Pfeffer |
| | Pflanzenöl | 10 | Burrata |
| 10 EL | Kürbiskerne | 1 Handvoll | Basilikum |

Zubereitung

1. Kürbis in einem Drittel der Butter anschwitzen.
2. Mit Salz und Zucker würzen und mit dem Zimt bestäuben. Mit Wasser bedecken und weich garen.
3. Mit der restlichen Butter glatt mixen.
4. Steinpilze in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Spaghetti in der Kürbiscreme sautieren, aufdrehen und mittig auf einem tiefen Teller platzieren.
6. Die Burrata halbieren und eine Hälfte auf die Spaghetti setzen. Steinpilze darüber geben und mit Basilikum-Streifen und Kürbiskernen garnieren.

Spaghetti mit Zimt-Kürbis-Creme

Stand 19.11.2024