

## Kürbis - Bolognese

(für 6 Personen)

### Zutaten

1 kleiner Kürbis (500 gr.)

Zwiebel + Knoblauchzehe

2 El Olivenöl

Rinderhackfleisch (500 gr.)

Salz, Pfeffer

250 gr. Frische Tomaten

250 gr. Tomaten (Dose)

1 Tl. getr. Thymian

1-2 Rosmarinzwige

Instantfleischbrühe

500 gr. Spaghetti

Parmesan

### Zubereitung

Den Kürbis halbieren, die Kerne und faserige Inneres mit Löffel herauschaben

Kürbis schälen (falls notwendig) und in kleine Stücke schneiden

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerkleinern

Öl in Pfanne erhitzen

Das Hackfleisch darin krümelig braten, Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten

Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen

Die Kürbiswürfel unter Wenden im verbliebenen Öl anbraten

Tomaten klein würfeln

Fleisch, Tomaten, Thymian und Rosmarin in der Pfanne vermischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Fleischbrühe würzen, aufkochen und etwa 20 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

Kürbisfleisch abschmecken und auf Spaghetti anrichten. Mit Parmesanspänen garnieren.