

Spaghettikürbis aus dem Ofen

- 1 Stk. Spaghettikürbis
- 115 g Butter
- 3 TL Kräuter, gemischte
- 1 Stk. Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Stk. Zwiebel oder Schalotte, klein gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- 40 g Parmesan, in Streifen gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen



Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Kürbis waschen und in der Hälfte durchschneiden. Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech legen, etwas kaltes Wasser dazu geben und für 40 Min. in den heißen Backofen schieben.

Zwischenzeitlich die Butter mit den Kräutern, der klein gehackten Zwiebel, der gepressten Knoblauchzehe und dem Zitronensaft verrühren, bis sie schön cremig ist.

Wenn der Kürbis gar ist, die Saat/Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel lösen, dies ergibt wunderbare spaghettiähnliche Fäden (daher der Name). Das Fruchtfleisch im Kürbis lassen und mit einem Klecks Butter versehen. Mit dem Parmesan bestreuen und gleich servieren.