

## **Kürbissalsa mit Spaghetti (für 4 Portionen)**

### Zutaten:

400 g Spaghetti  
400 g Hokkaido  
2 Zwiebeln  
1 EL Olivenöl  
1 Glas Tomatensauce  
200 g Schafskäse  
Salz  
Pfeffer  
½ TL Rosmarin  
(evt. Chilipulver)

### Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Wasser zum Kochen bringen und anschließend salzen; Kürbiswürfel hineingeben und ca. 5 Minuten blanchieren.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Tomatensauce dazu geben und unter Rühren erwärmen. Anschließend die Kürbiswürfel untermengen. Sauce nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer es gerne scharf mag, kann noch Chilipulver hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser garen.

Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Die Sauce unter die abgetropften Spaghetti mischen, dann den Schafskäse und den Rosmarin vorsichtig unterheben.