

Spaghetti mit gebackenem Kürbis und Kapern

Zutaten für 2 Portionen

½ kleiner	Butternut oder Hokaido
2	Knoblauchzehen
1	Chilischoten, rot
2 EL	Kapern
viel	Tomatenmark
7	Tomaten, getrocknet, in Öl
	Salz, Pfeffer
4 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, glatt
2 Handvoll	Parmesan, gerieben
350 g	Spaghetti



Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Umluft ist nicht zu empfehlen, da es zu sehr austrocknet.

Butternusskürbis mit dem Kartoffelschäler schälen, in 2-3 cm große Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.
Ca. 20 min. backen.

Während dessen Kochwasser für Spaghetti aufsetzen.

Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.
Chili fein hacken.
Eingelegte Tomaten klein würfeln.

In einer großen Pfanne die Knoblauchscheiben bei mittlerer Hitze dünsten (nicht bräunen, wird bitter)
Chili und Tomaten dazugeben und mitdünsten.
Zuletzt die Kapern abtropfen lassen und hinzufügen,
Tomatenmark dazugeben.

Spaghetti al dente kochen (ca. 8 Min.)
Dabei aber unbedingt darauf achten, dass die Nudeln nicht vor dem Kürbis fertig werden.
Spaghetti mit einer Nudelzange aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne zu den anderen Zutaten geben.
Bitte nicht abgießen, denn das an den Nudeln haftende Kochwasser macht die Soße sämiger.
Ggf. noch etwas Nudelwasser hinzufügen und alles umrühren.

Schließlich die gebackenen Kürbiswürfel, Parmesan und Petersilie zufügen und unterrühren.
Sofort servieren.