



Spaghetti mit geröstetem Kürbis, Spinat und Pinienkernen

Zutaten für 2 Personen:

200 g Spaghetti
200 g Kürbis Hokkaido
200 g Blattspinat, gefroren
25 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
Olivenöl
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Den Kürbis in feine Würfel schneiden, mit 2 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen und im Backofen bei 200 °C ca. 20-25 Minuten rösten.

Spinat auftauen lassen und ausdrücken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe darüber pressen und mit dem Spinat vermengen.

Pasta in Salzwasser al dente garen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben. Kürbiswürfel zu dem Spinat geben und vermengen.

Spaghetti tropfnass in die Pfanne geben, 3-4 EL Pastawasser, 1 EL Olivenöl und 30 g Parmesan hinzufügen und alles gut durchmengen. Nach Bedarf noch etwas Pastawasser hinzufügen, so dass die Pasta schön cremig wird.

Auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und mit restlichem Parmesan garnieren.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)