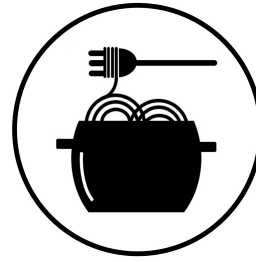


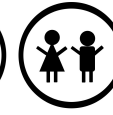
Kürbis Carbonara mit Räuchertofu



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Eintopf



Herbst
Gericht

800g Spaghetti
5L Bouillon

Spaghetti in der Bouillon gemäß Packungshinweis al dente kochen.

400g Kürbis z.B. Butternuss

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ein Viertel des Kürbis zusammen mit den Spaghetti direkt mitkochen.

150g Räucher Tofu
1 Lauch Zwiebeln
2 ZW Petersilien

Tofu ebenfalls in kleine Würfel schneiden, Lauchzwiebeln inklusive Grün klein schneiden und die Petersilie in Streifen schneiden.

Olivenöl

In einem Wok Tofu und Lauchzwiebeln in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti absieben und die Bouillon auffangen. 2 dl von der Kürbisbouillon in den Wok giessen. Die Spaghetti darin wenden und heiß servieren.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Petersiliestreifen dekorieren. Anstelle Petersilien kannst du auch Rucola verwenden.

