



# GRATINIERTER SPAGHETTKÜRBIS

## ZUTATEN

1 Spaghettikürbis  
etwas Salz und Pfeffer  
1 Zehe Knoblauch  
Gorgonzola zum  
Überbacken

1. Den Spaghettikürbis längs aufschneiden und die Kerne entfernen.
2. Die Kürbishälften im Dampfkochtopf ca. 4 Minuten gar kochen.
3. Nun das Kürbisfleisch mit einer Gabel lockern so entstehen die ‚Spaghetti‘.
4. Anschliessend die Hälften in eine Gratinform oder auf ein Backblech geben und mit geriebenem Knoblauch bestreuen.
5. Den Gorgonzola darüber verteilen und im Backofen bei etwa 200 °C gratinieren.
6. Dieses Gericht eignet sich als Beilage zu Fleisch, aber auch als Hauptspeise mit Salat serviert ist es ein Gedicht.
7. Guten Appetit!