# SPAGHETTIKÜRBIS MIT BOLOGNESE

## MIT TAFELFREUDEN TOMATENSAUCE

Für 2 Portionen

## ZUTATEN

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Stk. | Spaghettikürbis (ca. 1,2 kg) |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Stk. | Zwiebel |
| ½ | Stk. | Tafelfreuden Tomatensauce |
| 500 | Ml | |
| 200 | g | Hackfleisch gemischt |
| 2 | EL | Olivenöl |
| 1 | Prise | Salz aus der Mühle |
| 1 | Prise | Pfeffer aus der Mühle |
| | | Italienischer Hartkäse nach Belieben |

## ZUBEREITUNG

Den Spaghettikürbis mehrmals einstechen und in reichlich kochenden Salzwasser etwa 35 Minuten kochen.
Die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehe abziehen und beides fein würfeln. Die Tomaten waschen, putzen, trocken tupfen und kleine Stücke schneiden.
In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Die Tafelfreuden Tomatensauce dazugießen.
Den Spaghettikürbis aus dem Wasser nehmen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel als Spaghetti herauslösen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel vermengen und mit etwas Salz und einigen Umdrehungen buntem oder schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.
Die Spaghetti mit der Bolognese auf den Tellern anrichten. Nach Belieben etwas frisch geriebenen italienischen Hartkäse dazu reichen.