Spaghetti mit Kürbis-Organensaft-Sauce

Den Butternut Kürbis schälen und in Ringe schneiden und ggfs. entkernen. Aus ein paar Ringen mit Ausstechern Fledermäuse ausstechen. Die restlichen Ringe in Stücke schneiden. 2 EL Öl mit Paprikapulver, Chiliflocken 2 EL Orangensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Die Fledermäuse damit bestreichen und den Rest der Marinade zu den Würfeln geben und gut vermischen.

Den Backofen auf 200C vorheizen. Die Kürbiswürfel und die Fledermäuse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit das restliche Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch zusammen mit dem Tomatenmark und der Harissapaste anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und die Dosentomaten zugeben. Umrühren und abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian zugeben.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

Kürbiswürfel zu der Tomatensauce geben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti mit Tomatensauce und Kürbis Fledermäusen anrichten.

© Tinastausendschön



Zutaten
für 4 Portionen:

- 1 Butternut Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Chiliflocken getrocknet
- 200 ml Orangensaft
- Salz/Pfeffer
- 1 Zwiebel, geschält in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, geschält in Würfeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Harissa Paste
- 1 Dose Tomaten (440g)
- 1-2 Thymianzweige
- 500 g schwarze Spaghetti