



TM7 TM6 TM5 TM31

## Kürbis-Carbonara

★ ★ ★ ★ ★ 4.2 1.4K Bewertungen

🕒 Vorbereitung 15 Min

⌚ Gesamt 40 Min

☕ 4 Portionen

Heute kochen

Portionsgröße 4 Portionen

(i)

+ Portionsgröße anpassen

### Zutaten

	Hokkaido-Kürbis in Stücken (3 cm)	350 g
	Zwiebeln halbiert	2
	durchwachsener Speck, gewürfelt	150 g
	Olivenöl	20 g
	Majoran, getrocknet	2 TL
	Wasser zum Kochen	
	Salz und etwas mehr zum Kochen	1 TL
	Zitronensaft	1 TL
	Sahne	150 g
	Milch	100 g
	Pfeffer und etwas mehr zum Bestreuen	½ TL
	Spaghetti	400 g
	Eier (Kl. M.)	4

### Zubereitung

- 1 Kürbis in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und umfüllen.
- 2 Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Speck und Öl zugeben und **5 Min./120°C/♂/Stufe 5** dünsten.
- 4 Zerkleinerten Kürbis und Majoran zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min./120°C/♂/Stufe 1** dünsten. In dieser Zeit reichlich Salzwasser in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen.
- 5 Kürbismischung und Zitronensaft in einer größeren Schüssel mischen und warmhalten.
- 6 Sahne, Milch, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer in den Mixtopf geben und **8 Min./90°C/Stufe 1** erhitzen. In dieser Zeit Nudeln in das kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung garen.
- 7 Eier in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen.
- 8 Spaghetti zum Abtropfen in den Varoma-Behälter abgießen, sofort tropfnass mit der Kürbismischung und der Sahnesauce mischen, abschmecken, mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren.