

Spaghettikürbis alla Carbonara



2 Portionen

1 Spaghettikürbis
3EL sojacusine
3 EL Bio VEGGI FILATA gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat
120g Bacon vegan
1 Knoblauchzehe
Petersilie

Zubereitung

In einem großen Topf wird der Spaghettikürbis, je nach Größe, 30 bis 40 Minuten gekocht. Nach etwa der Hälfte der Garzeit kann man bereits mit der Carbonara beginnen

Für die Carbonara das Sojacusine und Bio VEGGI FILATA gerieben in eine Schüssel geben. Mit je einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gründlich verrühren.

Den Bacon vegan knusprig anbraten.

Eine große Knoblauchzehe pressen, zum Bacon geben und vermischen. Den Spaghettikürbis längst halbieren und das Fruchtfleisch entfernen, Das Fruchtfleisch in die Carbonara geben und ebenso den Bacon. Alles gründlich miteinander verrühren. Die ausgehöhlten Kürbishälften in eine geeignete Form geben (z.B. Auflaufform) und die zubereitete Füllung auf beide Hälften verteilen. Den Carbonara-Kürbis in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad (Umluft 180 Grad), für ca. 25 Minuten backen.

Fertig gebacken optional mit etwas Petersilie bestreuen.