

## Rehragout mit Spaghettikürbis

Kürbis gibt es nicht nur als Suppe oder süß-sauer eingelegt, diese besondere Sorte kann auch ganz wild genossen werden...

### **Rezept für zwei Personen:**

#### Zutaten:

- Ein Spaghettikürbis
- Zwei Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- Olivenöl zum Anbraten
- 500g Wildhack
- Eine Flasche Passata
- Etwas Tomatenmark
- eventuell etwas Wein
- Reichlich Basilikum, Oregano, Rosmarin, Salz, Pfeffer,
- eine winzige Prise Zucker
- Parmesan

#### Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden, und in einem Topf in Öl gut glasig anbraten. Anschließend das Wildhack dazugeben und krümelig anbraten. Kurz noch etwas Tomatenmark dazu rühren und mit Wein und Passata ablöschen. Anschließend würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dazu den Spaghettikürbis der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.

Die Hacksauce in die entstandene Höhlung füllen und mit dem Kürbis ca. 30 – 45 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

Das gegarte Fruchtfleisch des Spaghettikürbis zerfällt in feine, Spaghetti ähnliche Fäden und kann entweder direkt aus dem Kürbis oder herausgekratzt auf einem Teller serviert werden. Etwas geriebener Parmesan rundet das Mahl ab.

Idealerweise wird die Sauce schon am Vortag zubereitet, dann hat sie mehr Zeit zum Durchziehen.

Reste der Sauce werden am besten eingefroren, und können später auch normal zu Nudeln oder mit mehreren „Restepäckchen“ als Lasagne-Grundlage verwendet werden.