

# Spaghetti mit Poulet-kürbis-Sauce

## Zutaten:

- 600g Pouletgeschnetzeltes
- 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel
- 400g Kürbis, z.B. Butternut
- 1dl Weisswein oder Bouillon
- ca. 2dl Hühnerbouillon
- 1,5dl Saucenhalbrahm
- 2 EL Thymianblätter
  
- 400-500g Spaghetti
- Butter zum Verfeinern
- 2 EL Thymianblättchen
- Pfeffer

## Zubereitung:

- Sauce: Poulet anbraten, würzen, herausnehmen  
Knoblauch und Zwiebeln andämpfen, Kürbis  
klein gewürfelt mitdämpfen, mit Wein/Bouil-  
lon ablöschen, knapp weich kochen. Rahm und  
Thymian beifügen, sämig einkochen, würzen
- Spaghetti in Salzwasser kochen, abgiessen,  
mit Butter, Thymian und Pfeffer mischen
- Spaghetti anrichten, Sauce darüber verteilen