



KW 43/2016

Kürbis -Zitronen-Tarte

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung: 600 g Hokkaido-Kürbis, 200 g Sahne, 2 Bio-Zitronen, 50 g Butter, 100 g Rohrzucker 2 Eier.

Für den Boden: 125 g Butter, kalt, 200 g Dinkel, gemahlen, 1 Prise Meersalz, 80 g Vollrohrzucker, 1 Ei, 1/2 TL Zitronenabrieb, 12-15 Stück Kürbiskerne, 1 große Springform 28 cm

Zubereitung:

Für die Füllung den Kürbis gut waschen, halbieren und faseriges Kerngewebe entfernen. Den Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden und im geschlossenen Topf zusammen mit der Sahne bei niedriger Temperatur garen. Etwas abkühlen lassen. Mit der Butter, dem Zucker, den Eiern, Saft und Abrieb (1/2 TL für den Teig aufheben) der Zitronen mit dem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten.

Aus dem Mehl, dem Zucker, Meersalz und den anderen Zutaten mit den Händen einen glatten Teig kneten. Oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Teig für ca. 30 Minuten in Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180° Grad (160° Umluft) vorheizen.

Den Teig mit den Händen in die Springform drücken. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Kürbismasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Im Backofen auf der untersten Einschubleiste im ca. 40 Minuten goldgelb backen. Gut abkühlen lassen. Kürbiskerne zur Verzierung.

Kürbis-Nuss-Brotaufstrich

Zutaten für 4 Personen :

500 g Hokkaido-Kürbis , 3 EL Olivenöl, 1 rote Paprikaschote, 1 Knoblauchzehe, 50 g Walnusskerne, Salz, Cayennepfeffer, 50 g Rucola, 4 Scheiben Vollkornbrot.

Zubereitung:

Kürbis in Schpalten schneiden und auf ein mit 1 EL Öl ausgestrichenes Backblech legen. Paprikaschote waschen, putzen, halbieren und mit der Hautseite nach oben ebenfalls auf das Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C; Gas: Stufe 3–4) in ca. 30 Minuten garbacken.

Inzwischen Knoblauch schälen und mit Walnüssen fein hacken.

Kürbisfruchtfleisch von der Schale lösen und mit der Paprikaschote grob hacken. Zusammen in eine Schüssel geben.

Knoblauch und Nüsse unter das Gemüse mengen und restliches Öl unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Inzwischen Rucola waschen und trockenschleudern.

Kürbiscreme auf die Brotscheiben streichen und mit Rucola garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967