

Hokkaidokürbis mit Kräuterseitlingen und Ingwer-Crème Fraîche



© Foto: Nikolas Kertl

**Zubereitungsdauer ca. 30 min.
Für 4 Personen als Beilage**

ZUTATEN:

1 grosser Hokkaidokürbis (ca. 1 Kg)
250 g Kräuterseitlinge
1/2 Bund Lauchzwiebeln
10 g Ingwer
200 g Crème Fraîche
1 El Butter
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren und die Kerne sowie die Fasern mit einem grossen Esslöffel auskratzen. Dann die Hälften in fingerdicke Schnitze schneiden. Die Schale des Hokkaido lasse ich immer dran, sie schmeckt vorzüglich und wird beim backen im Ofen genauso zart wie der Kürbis selbst. Die Schnitze auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und für ca. 10-15 Minuten in den Ofen geben. Nach 10 Minuten mit einer Gabel prüfen ob die Schnitze schon weich sind.

In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und auf einer Küchen- oder Ingwerreibe klein raspeln. In eine Schale geben und mit der Crème Fraîche vermengen, mit etwas Salz abschmecken. Kaltstellen.

Die Kräuterseitlinge putzen, nicht schneiden, sondern im Ganzen in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Hitze anbraten und etwa 10 Minuten garen lassen.

Die Frühlingszwiebeln - inklusive dem Grün - sehr fein schneiden.

Die Kürbisschnitze auf einer Platte anrichten, die Kräuterseitlinge hinzugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Die Ingwer-Crème Fraîche entweder gleich darauf anrichten oder dazu reichen.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !