



Kürbis-Hack-Auflauf

Zutaten:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 getrocknete Datteln,
1 EL Öl, 350 g gemischtes Hack,
2 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Zimt 2 EL flüssige Butter,
350 g Hokkaido-Kürbis, 100 g Schmand,
Kräuter nach Bedarf

Zwiebeln, Knoblauch und Datteln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. 250 ml Wasser und die gewürfelten Datteln zugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

Den Kürbis schneiden, die Kerne entfernen und mit Schale fein raspeln. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Butter mischen. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Die Hack-mischung einfüllen und den geraspelten Kürbis darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Ofendrittel ca. 45 Min. garen.

Die Kräuter fein hacken und mit Schmand vermischen und zum Auflauf servieren.

Kürbiscreme mit Apfel

Zutaten:

500g Kürbisfleisch
500g Äpfel
100g brauner Zucker
1 TL Zimt
2 EL Apfel – oder Orangensaft
200 ml Sahne

Das Kürbisfleisch und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, Zimt und Apfel- oder Orangensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Pürieren und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Im Wechsel Kürbiscreme und Sahne in Dessertschalen füllen.



Spaghettikürbissuppe (scharf)

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Spaghettikürbis
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 150 g)
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- Salz , Pfeffer,
- Chinagewürz

Kürbis im Backofen garen. Hähnchenbrustfilet im halbgefrorenen Zustand in dünne Streifen schneiden, dann in die Brühe geben und ein paar Minuten köcheln lassen. Aus dem Kürbis die Fasern mit einer Gabel herauslösen. Es werden ca. 300 g Kürbisfasern benötigt. Jetzt die Frühlingszwiebeln hacken. Das Kürbisfleisch, die Zwiebeln und das Chinagewürz zu der Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.

Kürbis im Blätterteigmantel

Zutaten:

- 1 P Blätterteig, 400g ausgelöstes Kürbisfleisch,
- 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe oder Bärlauch,
- Salz und Pfeffer, 1 Eigelb, 3 EL Parmesan, Petersilie

Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Inzwischen das Kürbisfleisch fein raspeln. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in heißem Öl andünsten.

Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Die Kürbisraspeln dazugeben und 10 Min. mitdünsten lassen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

In die abgekühlte Kürbismasse Eigelb und geriebenen Parmesan rühren.

Die Kürbisfüllung auf die Blätterteigplatten verteilen und einen Rand lassen.

Jede Blätterteigplatte um klappen und zu einer Tasche formen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Mit Milch oder Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 – 20 Min. backen.

Vor dem servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.