



HOKKAIDO KÜRBIS AUS DEM OFEN MIT MARONEN UND SALBEI

Der Herbstklassiker

Zutaten

- 600g Hokkaido Kürbis (in der Regel ca. ein halber Kürbis)
- 100 g vorgegarte vakuumierte Maronen

Für die Gewürzpaste:

- 1 TL Koriandersaat
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 getrocknete (Birdeye) Chili
- 1 TL Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 10–20 Blätter Salbei (nach Geschmack)
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Ofen auf 180° C vorheizen (Ober/Unterhitze).
2. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Für die Gewürzpaste Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Chili und Salz in einem Mörser fein zerkleinern und mit 1 EL Olivenöl vermengen.
4. Den Kürbis auf einem Blech mit Backpapier verteilen, gleichmäßig mit der Gewürzpaste bestreichen und in den vorgeheizten Ofen geben. Ca. 15 Minuten im Ofen garen lassen.
5. Den Salbei kurz abwaschen, in feine Streifen schneiden und mit dem restlichen Olivenöl vermengen.
6. Die Maronen grob hacken. Salbei und Maronen nach 15 Minuten über den Kürbis geben und weitere 10 bis 15 Minuten garen (je nachdem wie dick die Scheiben sind). Anrichten und genießen!

SCHLEMMER TEAM



Aktuelle Mittagskarte vom 16.11. - 20.11.2020

16.11.2020

Zweierlei Rigatoni
mit Tomaten-Basilikum Sauce
und Käse-Sahne-Schinken Sauce,
gehobelter Parmesan und Rucola,
grüner Salat mit Balsamico-Dressing

€ 6,90



17.11.2020

Gebackenes Hacksteak auf Pfefferrahmsauce
mit Wirsinggemüse und frischem Kartoffel-Püree

€ 7,90



18.11.2020

Thai-Curry
mit zartem Rindfleisch viel Gemüse
in einer roten Kokos-Currysauce, Basmatireis

€ 6,90



19.11.2020

In Butterschmalz gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
wahlweise mit einer Champignon-Rahmsauce oder Zigeunersauce
Pommes frites, Beilagen Salat

€ 7,90



20.11.2020

Gebackenes Seelachsfilet in leichtem Knuspermantel
an Grillgemüse, Sauce Tatar, knusprige Bratkartoffeln

€ 7,90