

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Eingelegter Kürbis mit Salbei und Knoblauch

Zutaten: 1 TL Rapskernöl, 10 - 16 Blätter Salbei, ein halber TL Blütenhonig, 2 - 3 EL Balsamico Essig, 4 EL Gemüsebrühe, 5 EL Sahne, 2 - 3 Zehen Knoblauch (fein gewürfelt), ein halber TL Zitronenschale, ein halber TL Meersalz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Prise Koriander, 500 g Hokkaido (in 1 cm dicke Scheiben), 1 TL Rapskernöl, 100 g Mozzarella (in Scheiben schneiden), 1 EL Kürbiskerne, 2 EL Petersilie (fein geschnitten)

Zubereitung: Salbeiblätter waschen, trockenlegen, in feine Streifen schneiden und in Rapskernöl anbraten. Nun den Blütenhonig zugeben, kurz karamellisieren lassen und mit Balsamico-Essig, Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Knoblauch, Zitronenschale und die Würzzutaten zugeben und 2-3 Minuten einkochen (reduzieren) lassen.

Kürbis in dünne Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und mit Rapskernöl bepinseln. Die Kürbisscheiben bei 250°C im Backofen wenige Minuten leicht angrillen. Gegrillte Kürbisscheiben heiß in eine Auflaufform setzen und mit der Marinade übergießen und zugedeckt 1-2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Mozzarella, Kürbiskernen und Petersilie anrichten und etwas Salat garnieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com