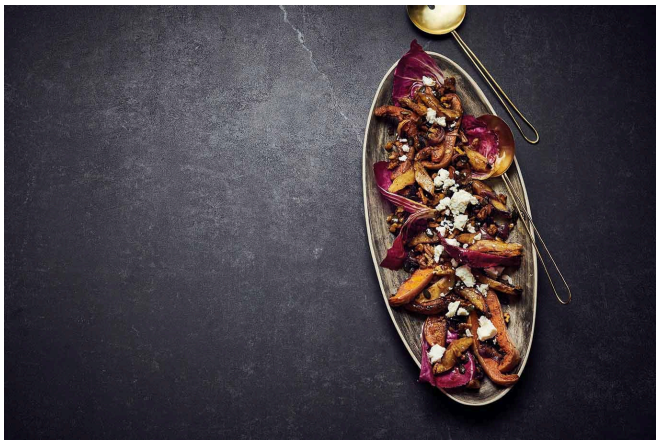
Röstkürbis

Rezept von V-ZUG AG



Kürbissalat mit Birne und Feta

Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Kürbis

1 kg Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternuss)

2 Birnen, geschält

1 rote Zwiebel, geschält

1 TL Ras el-Hanout

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

etwas Pfeffer

80 g Walnusskerne, grob gehackt

40 g Kürbiskerne

Vinaigrette

4 EL Rapsöl

2 EL Kürbiskernöl

4 EL Apfelessig

½ TL flüssiger Honig

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Prise Zimt

etwas Salz

etwas Pfeffer

Anrichten

100 g Feta, zerbröselt

einige Blätter Cicorino Rosso, grob zerzupft

Kürbis

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.

Kürbis, Birnen und Zwiebel putzen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Ras el Hanout und Olivenöl beigeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen und auf der mittleren Auflage 15 Minuten rösten.

Kürbis wenden und Walnüsse und Kürbiskerne darüberstreuen.

5 Minuten fertigrösten.

Vinaigrette

Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken.

Anrichten

Gerösteten Kürbis in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen und etwas auskühlen lassen.

Mit Radicchio anrichten und Feta darüber streuen.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 15 Min.

Zutaten beigeben. Weiter backen.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 5 Min.

Tipps

Beim Hokkaido- und Butternusskürbis kann die Schale gegessen werden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022