Grillierter Kürbis

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel

Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Kürbis

500	g	Buternutkürbis, geschält
4	EL	Rapsöl
1	TL	Salz
	wenig	frischer Ingwer
1	Stück	Thymian Zweig

Zubereitung

Zubereitung

Butternutkürbis in Tranchen schneid
Salz, Thymian und Ingwer marinieren
Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen las
den Kürbis darauf garen.
Kichererbsen, Quark, Zimt, Essig und
einem Püree verarbeiten.
Dieses am Schluss mit Salz, Pfeffer ab

Öl in eine Pfanne geben und erwärm

Kichererbsenpüree

200	g	Kichererbsen gekocht
20	g	Quark
	wenig	Zimt
2	EL	Essig
4	EL	Öl

Sauce

0.5	Sück	Zwiebel, gehackt
1	EL	Rapsöl
1	Stück	Karotte
1	Stück	kleiner Lauch
1	dl	INDIA Pale Ale
2.5	dl	Gemüsebouillon

Champignons

100	g	braune Champignons, geviertelt
100	g	weisse Champignons, geviertelt
0.5	Stück	Zwiebel, gehackt
1	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

andünsten. Karotte, Lauch beigeben
Pale Ale ablöschen und mit Gemüseb
kochen lassen, mixen und mit Salz ur

Öl in eine Pfanne geben und erwärm
Champignons darin andünsten und a

Anrichten

Kichererbsenpüree auf den Teller ge
den Champignons ausgarnieren.

Tipp

Kürbiskerne in wenig Öl kurz andüns

Das passende Getränk

Das India Pale Ale (IPA) ist eine kaltg
mit einem ausgeprägten Hopfenaron
Zitrus, Papaya, Grapefruit und Mang
Vollmundig im Geschmack überzeug
leichten Süsse, welche dann im Abga

abgelöst wird. Die Entwicklung und E
kolonialgeschichtlichen Zusammenha
Indien zurück: Die extra starke Hopfu
machten das Bier für den monatelan

PALE ALE
SLOW
BREW