

KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW43

Zutaten

700 g Hokkaidokürbis
1 Porree
1 kleine Zwiebel
½ Bund Petersilie
4 Eier
300 ml Sahne
100 ml Milch
50 g Parmesan gerieben
Salz & Pfeffer
500 g Spaghetti
1 EL Brat- und Backöl
1 TL Curry
½ TL Garam Masala
1 Limette Saft u. Schale

Kürbis – Carbonara

Kürbis waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Porree halbieren, waschen und in Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Eier gut aufschlagen, mit Sahne, Milch, Parmesan vermischen und würzen mit Salz, Pfeffer.
Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen und direkt weiterverarbeiten.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 1 Minute anschwitzen. Kürbiswürfel, Porree hinzugeben und für ca. 7 Minuten mitbraten. Würzen mit Curry, Garam Masala, Salz und Pfeffer.
Spaghetti in die Pfanne geben und mit dem Kürbis vermischen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Eier – Sahnemischung direkt dazugeben und gut miteinander vermischen. Gegebenenfalls etwas Kochwasser hinzufügen, falls die Konsistenz zu dick ist. Abschmecken mit etwas Limettensaft, Limettenschale und direkt heiß in tiefe Teller geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.
Schnell, einfach, herbstlich lecker. 😊

Zutaten

175 g Butter
125 g Rohrohrzucker
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken gem.
2 Msp. Ingwer gem.
300 g Kürbis
3 Äpfel
225 g Dinkelmehl
½ Pck. Backpulver
100 g Mandeln gem.
150 g Schokolade gerieben

Kürbis-Apfel-Schokoladenkuchen

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und die Gewürze mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
Kürbis, Äpfel waschen, entkernen und mit einer Vierkantreibe grob raspeln.
Mehl mit dem Backpulver vermischen, gesiebt zu der Masse geben und zusammen mit Mandeln, Schokolade, Kürbis, Äpfeln unterheben. Falls die Masse etwas zu fest ist, etwas Milch hinzufügen.
Masse in eine gefettete, bemehlte Springform oder Kastenform geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze ca. 60 min backen.
Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen und gegebenenfalls noch ein paar Minuten weiterbacken.
Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Info: Nach Belieben mit Schokoladenglasur, gehackten Nüssen verzieren oder einfach nur mit Puderzucker bestäubt servieren.

Optional:

Schokoladenglasur
Nüsse gehackt
Puderzucker

Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:
biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html



Für Neuigkeiten vom
Bioboten bitte wenden 