KÜCHENArt

GUSTO PURO SEIT 2007

RADIO Siegen

GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hummus, Burrata, Birne, Kürbiskern Crunch und Pfannenbrot



GENUSS & HARMONIE
DIE FRISCHEMACHER

WIR SIND DIE VERANTWORTUNG

refined with AI

GERÖSTETER KÜRBIS

Mit Hummus, Burrata, Birne, Kürbiskern Crunch und Pfannenbrot

HUMMUS:	Kichererbsen á 210g (Dose)	3 Stk.
	Hokkaido Kürbis	1 Stk.
	Tahini (Sesampaste)	50 g
	Knoblauchzehen	4 Stk.
	Olivenöl	
	Kreuzkümmel	
	Curcuma	
	Pilze (Champignon/Pfifferlinge/Steinpilze)	
RAGOUT:	Birnen	4 Stk
	Butter	4 EL
	Brauner Zucker	6 EL
	weißer Balsamico	
	Pfeffer, Thymian	
	Curcuma	
BROT:	Kürbiskernöl	3-4 EL
	Mehl	450 g
	Backpulver	2 TL
	Salz, gehackte Kürbiskerne	
	Milch	270 ml



ZUBEREITUNG:

HUMMUS

Kürbis, waschen und mit Schale in kleine Stücke schneiden, in einer Schüssel, salzen, Pfeffern und mit den 4 Knoblauchzehen anschließend mit Olivenöl marinieren, im Backhofen bei 180 Grad 25-30 min weich und leicht braun backen. Die Kichererbsen in der Zwischenzeit öffnen und in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen.
Pürieren: Den gerösteten Kürbis, Knoblauch, Kichererbsen, Tahini, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Curccuma in einen Mixer geben und Cremig mixen , Alles so lange fein pürieren bis eine gleichmäßige Cremige Masse entsteht. Bei Bedarf einen Eßlöffel Wasser oder etwas Kichererbsenwasser hinzufügen.

KARAMELLISIERTE BIRNEN

Birnen waschen und in gleichmäßige dünne Spalten schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen, Birne und Thymian dazugeben, mit Zucker bestreuen und kurz karamlisieren lassen mit Balsamico und Wasser ablöschen und kurz einkochen lassen mit Pfeffer würzen.

PFANNENBROT

In der Teigschüssel, Mehl, Backpulver, Salz mischen, Milch und Kürbiskernöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. 15 Min ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke teilen und ausrollen auf der einen Seite kurz in den Kürbis legen, die andere Seite mit Salz aus der Mühle bestreuen. In der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen.

ANRICHTEN

Den Hummus als Klecks in die Mitte auf den Teller geben und mit einem großen Löffel im Kreis nach ausen streichen so das in der Mitte eine freie Fläche entsteht, in diese kommt der marinierte Ruccola (Balsamico und Olivenöl, Salz, Pfeffer) darauf wird der Burrata gesetzt.

Auf den Hummusrand wird nun die Birne und die gerösteten Kürbiskerne verteilt. Das Pfannenbrot wird halbiert und an den Hummusrand angelegt.