



## DER KLASSIKER DER HERBSTKÜCHE MAL ETWAS ANDERS

Wenn Sie an die herbstliche Küche denken, dann denken Sie vielleicht wie viele andere Menschen auch zuerst an die gute, alte Kürbissuppe. Warum auch nicht? Kürbisse gibt's im Herbst en masse und eine Suppe hält in den ersten kalten Monaten nach dem Sommer auch schön warm. Doch mit einem Kürbis – vor allem dem „klassischen“ Hokkaido-Kürbis – lässt sich so viel mehr zaubern als nur die altbekannte Suppe. Drei Mitarbeitende des Landratsamtes stellen Ihnen deshalb außergewöhnliche Kürbisrezepte vor, die sie am liebsten in ihrer Freizeit essen.

### Kürbis-Kartoffelaufauf

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Hokkaidokürbis
- 15 Cherrytomaten (nach Belieben)
- 200 ml Sahne
- 150 g Parmesan
- Thymian, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

- Kartoffel und Kürbis schälen und in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, würzen und kurz ziehen lassen und dann in eine Auflaufform geben.
- Sahne und die Hälfte des Parmesans verquirlen, dann über die Stücke in der Auflaufform geben.
- Alles zusammen 25 Minuten bei ca. 180 Grad in den Ofen stellen.
- Eingeritzte Tomaten darüber verteilen, mit Parmesan bestreuen und weitere 25 Minuten backen.



Jenny Fujs

### Kürbispesto

- 300 g Hokkaidokürbis
- 2 EL Pflanzenöl
- 60 g Kürbiskerne
- 80 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Olivenöl
- Nach Belieben Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

- Hokkaidokürbis waschen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Anschließend die zwei Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis darin ca. zehn Minuten bei schwacher Hitze braten. Den Knoblauch schälen und grob würfeln und gegen Ende der Garzeit des Kürbisses kurz mitbraten.
- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Parmesan reiben (oder bereits geriebenen Parmesan kaufen)
- Alles zusammen mit dem Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.
- Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Stefan Wenkheimer

Verschlossen in Gläsern ist das Kürbispesto rund zwei Wochen im Kühlschrank haltbar.

### Kürbiszimentschnecken

#### Teig:

- 530 g (Weizen-)Mehl
- 1 mittelgroßes Ei
- 50 g Zucker
- 80 g Butter (zimmerwarm)
- 300 g Kürbispüree
- 125 ml Milch
- 20 g Frischhefe
- ½ TL Zimt

#### Füllung:

- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt

#### Glasur:

- 200 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker

#### Zubereitung:

- Für das **Kürbispüree** 300 g von einem Hokkaidokürbis abschneiden, waschen, in Stücke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei ca. 200 Grad für 20 bis 30 Minuten im Ofen backen. Den weichen Kürbis danach aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und pürieren. Der Kürbis kann auch komplett püriert werden und was abgesehen von den 300 g für die Zimentschnecken übrig bleibt, für andere Rezepte verwendet oder eingefroren werden.
- Für den **Teig** die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe hineinbröckeln und alles so lange verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Danach Mehl, Zucker, Butter, das Ei und den Zimt mit dem Kürbispüree in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch ebenfalls dazu geben und alles ca. 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig noch leicht klebrig ist, werden die Schnecken anschließend schön fluffig! Die Schüssel abdecken und für 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges ungefähr verdoppelt.
- Den Teig anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40x60 cm) ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit der weichen Butter bestreichen und den braunen und weißen Zucker mit dem Zimt vermischen und über der Butter verteilen. Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Den entstandenen Teigstrang anschließend in ca. 12 gleich große Stücke schneiden und diese mit ausreichend Platz und mit der Schnittfläche nach unten in eine große Auflaufform oder einen Backrahmen setzen und nochmals für 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kürbiszimentschnecken in der Auflaufform/ Backrahmen nun in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Für die **Glasur** den Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker glattrühren und großzügig auf den Kürbiszimentschnecken verteilen.



Laura Ditt