

Zora | Gerösteter Kürbis mit Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- etwas Sonnenblumenöl
- 40 g Cashewkerne
- 40 g Erdnusskerne
- 40 g Macadamia-Nüsse
- 100 g Panko
- 100 g Butter
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander
- 40 g Schmand
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden. Auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz würzen, mit etwas Öl übergießen und ca. 30 Minuten bei

180 °C (Umluft) im Ofen rösten.

Die Nüsse die letzten 5 Minuten mit aufs Backblech legen. Abkühlen lassen und fein hacken.

Butter in einem Topf schmelzen. Panko dazugeben, goldbraun rösten und zum Abtropfen auf Küchenpapier geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Minze und Koriander zupfen, beim Koriander auch die Stiele klein schneiden. Diese besitzen besonders viel Geschmack.

Zum Anrichten Schmand in die Mitte der Teller oder Schalen geben, darauf den Kürbis setzen. Panko und Nüsse darüber streuen. Mit den Kräutern garnieren.

Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten

Quelle: Zora kocht's einfach vom 27.12.2020

Episode: Zoras leckeres Silvester

