# 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