

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Acorn (orange, weiss, grün)

Für 4 Personen:

400 g Kürbisfleisch
1 EL Olivenöl
200 g Waldpilze
2 EL gehackter Schnittlauch
2 EL geröstete Kürbiskerne.

Salatsauce:

1 dl Rotweinessig
1 dl Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Handvoll Nüsslisalat



Zubereitung :

Das Kürbisfleisch in 3 cm lange, dünne Stifte schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisstreifen darin glasig dünsten, die geputzten Pilze dazugeben und kurz mitdunsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatsauce über das noch warme Kürbis-Pilz-Ragout geben. Mit Nüsslisalat anrichten und die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen.