AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Herbst	Naher Osten

KÜRBIS MIT ZITRONEN-KRÄUTER-KRUSTE



Rezept: Yotam Ottolenghi. Genussvoll vegetarisch. Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das vegetarische Gericht von Yotam Ottolenghi ist so delikat, dass das Fleisch zur Beilage wird. Es eignet sich jede Sorte Kürbis. Klingt er hohl und dumpf, schmeckt er am besten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

700 g	Kürbis	2	Bio-Zitronen, Abrieb
50 g	Parmesan, gerieben	2 Zehen	Knoblauch, zerstossen
20 g	Altbackenes Brot	0.5 dl	Olivenöl
6 EL	Peterli, fein gehackt	120 g	Sauerrahm
2.5 TL	Thymian, fein gehackt	1 EL	Dill, gehackt
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C vorheizen. Den Kürbis in 1 cm dicke Scheiben schneiden und flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Für die Kruste den Parmesan mit dem zerstossenen Brot, der Petersilie, dem Thymian, der Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale, dem Knoblauch, wenig Salz und etwas Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.
3. Die Kürbisschnitze mit Olivenöl einpinseln und die ganze Oberfläche gleichmässig mit der Krustenmischung bestreuen. Die Mischung sanft andrücken. Nochmals einen Faden Olivenöl über die Kräuterkruste giessen.
4. Das Blech in den Ofen schieben und die Kürbisspalten etwa 30 Min. gar backen. Garprobe mit einem spitzen Messer.
5. Den Sauerrahm mit dem Dill, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Kürbisplätzli mit dem restlichen Zitronenabrieb bestreuen und warm servieren. Den Sauerrahm separat dazu servieren.