

AUFWAND
kleinKOCHDAUER
20 Min.SAISON
HerbstHERKUNFT
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 delikats, 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-Zitrone, Abrieb
50 g	Parmesan, geriebener	2 Zehe	Knoblauch, zerstoßener
20 g	Altbackenes Brot	0.5 dl	Olivenöl
6 EL	Petersilie, fein gehackte	120 g	Sauerrahm
2.5 TL	Thymian, fein gehackter	1 EL	Dill, gehackter
			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.