



# Röstkürbis

Rezept von V-ZUG AG



|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Zubereitung | 20 Min.                      |
| Garzeit     | 20 Min.                      |
| Portionen   | 4                            |
| Gerät       | CombairSteamer V2000 ab 2021 |

Kürbissalat mit Birne und Feta

## Kürbis

1 kg Kürbis (z. B. Hokkaido oder Butternuss)  
2 Birnen, geschält  
1 rote Zwiebel, geschält  
1 TL Ras el Hanout  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer  
80 g Walnusskerne, grob gehackt  
40 g Kürbiskerne

## Vinaigrette

4 EL Rapsöl  
2 EL Kürbiskernöl  
4 EL Apfelessig  
½ TL flüssiger Honig  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Prise Zimt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer





## Anrichten

---

100 g Feta, zerbröselt

einige Blätter Cicorino Rosso, grob zerzupft

## Kürbis

---

Garraum mit Heißluft mit Beschwadern auf 230 °C vorheizen.

Kürbis, Birnen und Zwiebel putzen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Ras el Hanout und Olivenöl begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen und auf der mittleren Auflage 15 Minuten rösten.

Kürbis wenden und Walnüsse und Kürbiskerne darüberstreuen.

5 Minuten fertigrösten.

## Vinaigrette

---

Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken.

## Anrichten

---

Gerösteten Kürbis in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen und etwas auskühlen lassen.

Mit Radicchio anrichten und Feta darüberstreuen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwadern (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft mit Beschwadern 230 °C während 15 Min.**

**Zutaten begeben. Weiterbacken.**

**Heissluft mit Beschwadern 230 °C während 5 Min.**

## Tipps

---

Beim Hokkaido- und Butternusskürbis kann die Schale gegessen werden.

## Zubehör

---

Kuchenblech





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

