

# Grillierter Kürbis

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Kürbis

500	g	Butternutkürbis, geschält
4	EL	Rapsöl
1	TL	Salz
	wenig	frischer Ingwer
1	Stück	Thymian Zweig

## Zubereitung

### Zubereitung

Butternutkürbis in Tranchen schneiden. Salz, Thymian und Ingwer marinieren. Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen. 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 erwärmen

## 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 begeben  
Pale Ale ablöschen und mit Gemüse  
kochen lassen, mixen und mit Salz un

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 Hopfenarom  
Zitrus, Papaya, Grapefruit und Mang  
Vollmundig im Geschmack überzeug  
leichten Süsse, welche dann im Abga



abgelöst wird. Die Entwicklung und E  
kolonialgeschichtlichen Zusammenh  
Indien zurück: Die extra starke Hopfu  
machten das Bier für den monatelang



SLOW BREWED  
INDIA  
PALE ALE

