

Butternutkürbis mit karamellisierten Walnüssen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

800 g Butternutkürbis
 2 EL Butter
 2 EL Zucker
 50 g Walnuskerne
 100 ml Instant Gemüsebouillon
 1 cm frischer EL Ingwer
 1 Prise Zimt
 1/2 Bd Petersilie, frisch glatt
 nach Bedarf frisch gemahlen
 Meersalz
 nach Bedarf frisch gemahlen
 Pfeffer, schwarz



Kuhn Rikon Sparschäler
2-in-1 grün



Kuhn Rikon
Schneidebretter Set
2-teilig grün/dunkelgrün



Burgvogel Kochmesser
Oliva Line



Microplane Ingwerreibe
3in1



Kuhn Rikon HOTPAN®
COMFORT
Servierkasserolle grün
2L/18cm



Peugeot Zimtmühle
Lanka



AdHoc Set Pfeffer- &
Salzmühle David

1

In Vorbereitung zunächst den Kürbis mit einem Sparschäler schälen und mit einem großen Kochmesser einmal längs halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Kürbishälften längs in 4 Schnitze und diese anschließend in 5 mm dicke Stücke teilen.

2

Die Walnuskerne in der Länge halbieren. Den Ingwer schälen und mit einer Reibe fein reiben. Die Blattpetersilie säubern, abzupfen und hacken. Zum späteren Garnieren zur Seite stellen.

3

Nun die Butter zusammen mit dem Zucker in einem großen Topf (z.B. dem Hotpan Comfort von Kuhn Rikon) hellbraun karamellisieren lassen. Direkt die Walnüsse hinzufügen und für etwa 1 Minute mit anrösten. Anschließend von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

4

Dem Ganzen nun die fertige Instant Bouillon sowie den Kürbis, Ingwer und frisch gemahlenen Zimt, Pfeffer und Salz hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel nun kochen, bis der Kürbis gar ist. Dies kann mit einer Gabel herausgefunden werden: Ganz nach Belieben kann dieser noch etwas bissfest oder schon weicher sein.

Wer Tipps und Tricks zum Umgang mit dem Hotpan von Kuhn Rikon haben möchte, kann während der Zubereitung den Kochassistenten in der App starten. Die App kann über den entsprechenden Store für iOS und Android kostenfrei heruntergeladen und installiert werden.