

und dem Gemüsefond dazugeben, mit Chilisauce, Salz und Pfeffer würzen und mit den Ölen kurz mixen, damit sich alles gut vermengt. Limette auspressen und Vinaigrette leicht säuerlich abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in nur so viel Salzwasser weichkochen, dass nichts abgegossen werden muss. Kartoffeln stampfen und ggf.

etwas Gemüsefond angießen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Die Kartoffelmasse soll noch kleine Stückchen enthalten und sämig sein. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken.

Für die Kürbiskern-Pankobrösel:

Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Panko hineingeben und leicht bräunen. Kürbiskerne hacken und dazugeben.

Panko leicht in Butter bräunen und die gehackten Kürbiskerne hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingszwiebeln putzen und in schmale Ringe schneiden. Zu den Bröseln geben und schwenken.

Amelie Kamp am 15. Juni 2023