

## Kürbis-Apfel-Gemüse mit Parma-Schinken

### Für 2 Portionen

300 g Muskatkürbis	2 Äpfel	2 rote Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin	Pfeffer, Salz	3 Scheiben Parma-Schinken
Butter, Öl	1 TL Curry	30 ml Calvados
1 Zweig Kerbel		

Den Muskatkürbis schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit bereits heißem Öl anbraten. Die roten Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. (Zur Weihnachtszeit mit Zimt und Sternanis würzen.) Den Apfel ungeschält (so bleiben die Vitamine erhalten) in die gleiche Größe wie den Kürbis schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Aroma einen Rosmarinzweig mit anbraten. Den Parma-Schinken in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben. Einige Flöckchen Butter und etwas Currygewürz hinzufügen und das Ganze anschwitzen. Einen Schuss Calvados dazugeben und den Rosmarinzweig abschließend entfernen. Das Gemüse auf Tellern anrichten und mit etwas Kerbel garnieren.

Steffen Henssler am 15. November 2012