

Ofen-Kürbis mit Radicchio-Salat

Für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis	1 Bund Zwiebellauch	1 rote Zwiebel
Salz	Zucker	Chilipulver
Kreuzkümmel	6 EL Olivenöl	4 EL Kürbiskerne, geschält
Pflanzenöl	1 Radicchio	1 Bio-Limette
100 g Parmesan		

Den Kürbis abwaschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel austreichen.

Kürbishälften in dünne Spalten schneiden.

Zwiebellauch putzen, waschen und den weißen Teil abschneiden. Grünen Teil zunächst beiseitelegen.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Jeweils 1 TL Salz, Zucker, Chilipulver und Kreuzkümmel mit der Hälfte vom Olivenöl mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kürbisspalten, das Weiße vom Zwiebellauch und Zwiebelscheiben auf das Backblech geben, durchmischen und mit dem Würzöl vermischen.

Im vorgeheizten Ofen das Gemüse ca. 8-10 Minuten garen.

In einer Pfanne 1 EL Zucker erhitzen, die Kürbiskerne zugeben und karamellisieren. Einen Porzellanteller dünn mit Öl austreichen, Kürbiskern-Karamell darauf geben und kalt werden lassen.

Den Radicchio Trevisano in einzelne Blätter zerteilen, waschen und trockenschütteln.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Saft und Abrieb der Limette mit restlichem Olivenöl mischen, mit Salz und Zucker abschmecken und den Radicchio damit marinieren.

Karamellierte Kürbiskerne grob hacken.

Parmesan in Scheiben hobeln.

Den grünen Anteil des Zwiebellauches fein schneiden.

Ofenkürbisgemüse mit Radicchio-Salat auf Teller geben, mit grünem Zwiebellauch, Parmesan und gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah am 11. Oktober 2023