

Kürbis-Radicchio-Salat mit Kürbiskern-Pesto

Für 4 Personen:

Für den Salat:

| | | |
|------------------------|---------------|--------------------|
| 1,5 kg Hokkaido-Kürbis | 6 EL Olivenöl | 200 ml Gemüsebrühe |
| Salz | Zucker | 1 Radicchio |
| 2 EL heller Balsamico | | |

Für das Pesto:

| | | |
|-----------------------------|-----------------|---------------|
| 4 Stängel glatte Petersilie | 1 Knoblauchzehe | 60 g Parmesan |
| 100 g Kürbiskerne, geschält | 100 ml Olivenöl | Salz |

Kürbis abwaschen. Oberes und unteres Ende vom Kürbis abschneiden. Mit einem Kartoffelschäler den Kürbis schälen.

Den oberen dünneren Teil des Kürbis in Scheiben hobeln. Den unteren bauchigen Teil vom Kürbis vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Kürbisviertel in Stücke schneiden.

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Kürbisstücke zugeben und kurz anbraten. Gemüsebrühe zugeben, mit etwas Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kürbisscheiben auf ein Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und restlichem Olivenöl gut durchmischen und 5 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, entblättern, waschen und abtropfen lassen.

Für das Pesto Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Kürbiskerne mit Parmesan, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl zu einem Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken.

Den geschmorten Kürbis fein pürieren und abschmecken.

Kürbispüree auf den Tellern verteilen. Radicchio mit den gebackenen Kürbisscheiben und Balsamico mischen, auf das Püree geben und mit dem Pesto beträufeln.

Antonina Müller am 21. Dezember 2022