

Delikater Butternuss-Kürbis vom Biohof Rüeegger

Butternuss-Kürbis:

Die meisten Kürbis-Liebhaber kommen ins Schwärmen, wenn Sie vom Butternusskürbis sprechen.

Der Butternuss-Kürbis zeichnet sich durch sein feines und zartes Fruchtfleisch, sowie durch seinen nussigen Geschmack aus. Auch dieser Kürbis eignet sich hervorragend als Suppe, doch wir empfehlen Ihnen diesen speziellen Kürbis als Gemüse zuzubereiten. Das Kürbisfleisch bleibt beim Kochen schön fest – ideal für viele Gerichte!



Unsere Empfehlung: Butternuss - Scheiben

Zutaten

Butternuss-Kürbis

Butter, Curry, Kräutern, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Der zarte Butternuss-Kürbis kann mit der Schale gegessen werden. Den Kürbis waschen und in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden (die Kernen im unteren Teil vom Kürbis entfernen). Die Scheiben in Butter bei nicht zu hoher Temperatur langsam braten. Die Ringe mit Curry, Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben einmal wenden und gut 10 Minuten braten lassen. Vor dem Anrichten mit einem Messer kurz eine Garprobe machen. Zu den Butternuss-Ringen passt hervorragend eine Tomatensauce oder auch ein Fleischgericht mit Sauce. En Guete!



Die Butternuss-Produzenten:
Dominik und Roger Rüeegger, Mättenwil