



KÜRBIS-PFANNE MIT KOCHKÄSEPESTO

Hunger? Jetzt schnell etwas Einfaches und Leckereres kochen? Geht nicht? Und ob!

Wie wäre es mit einer Kürbis-Pfanne mit Kochkäsepesto?

ZUTATEN

für 4 Personen

800g Hokkaido-Kürbis

200g kleine Pilze

16 frische Salbeiblätter

12 Scheiben Pancetta

100g Butter

Olivenöl

1 Knoblauchzehe

2 Schalotten

½ Muskatnuss, frisch gerieben

1 Bio-Zitrone

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

100g Kürbiskerne

60g Etelser Kochkäse

1 Knoblauchzehe

100ml Olivenöl

30ml Kürbiskernöl

40g Parmesan

Salz

Pfeffer

etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb

Prise Zucker



ZUBEREITUNG

1

Die Pancetta in einer Pfanne mit etwas Öl langsam knusprig auslassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salbeiblätter im restlichen Öl knusprig frittieren und ebenfalls abtropfen lassen. Den Kürbis in ca. 1cm große Stücke schneiden, Schalotten fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und hacken.

2

Die Kürbisstücke und Pilze getrennt in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch in die Pfanne geben, Kürbis und Pilze dazu. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf mittlerer Hitze garen lassen. Gegen Ende die geschnittenen Salbeiblätter dazugeben und durchschwenken.

3

Die Kürbiskerne im Backofen oder in der Pfanne gleichmäßig rösten. Die gerösteten Kürbiskerne mit Knoblauch, Olivenöl, Kochkäse, Zitronensaft und -abrieb, Zucker und Kürbiskernöl mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch einen Schuss Essig oder Saft dazu geben, damit das Pesto schön cremig wird.

4

Die Kürbismischung mit dem Pesto durchmischen und auf Teller verteilen. Die Pancetta oben auflegen.

MEINE NOTIZEN

← Für das Kürbiskernpesto