

## Kürbiskuchen mit Honigmarzipan - Die Krönung jeder Kaffeetafel

### Man nehme:

250 g Kürbis  
250 g gemahlene Mandeln  
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
350 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl  
2 TL Zimt  
3/4 TL Kardamon  
2 MSP Nelkenpulver  
Prise Meersalz  
200g weiche Butter  
300 g fein gemahlener Vollrohrzucker  
200 ml Milch  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Aprikosenmarmelade  
200 g. Honigmarzipan

### Zubereitung:

Den Kürbis fein reiben und mit den Mandeln und der Zitrone mischen.  
Butter schaumig rühren  
Zucker hinzufügen  
Das Mehl mit den Gewürzen mischen und  
abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zuckermasse rühren  
Backpulver unter das letzte Drittel Mehl mischen  
Kürbis-Mandel-Mischung unter die Masse heben und in einer gefetteten  
Form(Spring- Kranz- oder Kastenform) füllen  
Bei 180-190 ° 65 Minuten backen  
Den leicht abgekühlten Kuchen mit heißer und durch ein Sieb gestrichener  
Aprikosenmarmelade bestreichen. Mit Marzipan verzieren.

## **Kürbis- Linsen- Eintopf - beliebt bei Groß und Klein**

### **Man nehme:**

1 Hokkaidokürbis  
1 Zwiebel  
3 große Möhren  
4 Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
200 g rote Linsen  
Hühner- oder Gemüsebrühe  
1 EL Curry  
1 TL Kurkuma  
Sternanis  
Kürbiskerne und Brotwürfel, Butter  
Saure Sahne, Petersilie  
Pfeffer, Salz, Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel in Butter andünsten  
Die Möhren in Scheiben schneiden und zugeben  
Kürbis in ca. 2 cm große Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben  
Die Kartoffeln kleinschneiden und zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Lauch ebenfalls mit anschwitzen  
Mit dem Curry, Kurkuma und dem Sternanis überstäuben  
Die Linsen dazugeben  
Mit der Brühe auffüllen, bis alles etwa 5cm damit bedeckt ist und in 20 Minuten weichkochen.  
Währenddessen die Kürbiskerne und die Brotwürfel in Butter anbraten.  
Den Eintopf mit dem Kartoffelstampfer ein wenig pürieren, je nach Wunsch  
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken  
Mit Saurer Sahne, Kürbiskernen und Brotstücken anrichten und mit Petersilie bestreuen.

## **Kürbis - Lauch - Suppe**

### **Man nehme:**

500 g Kürbis  
250 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
4 EL Pflanzenöl  
250 g Grüne Bohnen  
2 Stangen Lauch  
1/2 L Gemüsebrühe  
1/2 L Milch  
Kräutersalz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
1/8 L Süße Sahne  
2 EL gehackter Schnittlauch oder Petersilie

### **Zubereitung:**

Den Kürbis und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden  
Den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden  
Die Bohnen waschen und klein schneiden  
Zwiebel hacken und in dem Öl goldgelb dünsten  
Kürbis und Kartoffeln, Bohnen, Lauch, Brühe und Milch dazugeben  
In ca. 30 min. gar dünsten  
Mit dem Kartoffelstampfer pürieren (oder im Mixer)  
Mit den Gewürzen abschmecken  
Vor dem Anrichten die Sahne dazugeben  
Mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen

## **Cosmos Kürbisröllchen - ein originelles Antipasti**

### **Man nehme:**

1 Kürbis 'Butternut'  
Kichererbsenmus (Humus)  
Petersilie

### **Zubereitung:**

Das Ende des Kürbis (dort wo keine Kerne sind) in 2 cm dicke Scheiben schneiden  
und diese im Backofen garen  
Abkühlen lassen und mit dem Kichererbsenmus bestreichen  
Mit gehackter Petersilie bestreuen und zu Röllchen wickeln

## Kürbissouffle

### Man nehme:

1 kg Kürbisfleisch  
1/4 L Schlagsahne (wahlweise auch saure Sahne)  
2 Eier  
1/2 TL Salz  
1/4 TL gem. weißer Pfeffer  
1/8 TL Macis  
50 - 100 g geriebener, herzhafter Käse

### Zubereitung:

Kürbisscheiben dämpfen (z.B. im Dampfeinsatz), bis sie ganz weich sind  
Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben  
Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen  
Sahne und Eier unterrühren  
Gewürze hinzufügen  
In eine gefettete Form geben  
Mit Käse bestreuen und bei  
175 ° ca. 25 Min. im Ofen backen

## Kürbis-Chips

Kürbis in dünne Scheiben schneiden und in heißem Fett fritieren. Dazu kann man div. Dips reichen

## Kürbisauflauf

### Man nehme:

1 kg Kürbis  
1 Zwiebel  
Butter  
200ml Weißwein  
500 g Lammrücken- oder Schweinefilets  
Majoran, Salz, Pfeffer  
3 Eier  
150 g Creme fraiche  
50 - 100 g Parmesan (je nach Geschmack)

### Zubereitung:

Den Kürbis schälen, kleinschneiden und mit einer Zwiebel in Butter andünsten  
Mit dem Weißwein ablöschen und 20 Min. garen  
Die Filets anbraten und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen  
Kürbismasse in eine Auflaufform geben, Filets darauf verteilen  
Eier mit Creme Fraiche und dem Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und darübergeben  
25 Min. bei 200° überbacken, 6 Portionen a 360 Kcal.

## **Kürbissalat, griechische Art**

### **Man nehme:**

2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 grüne Peperoni/Gemüsepaprika  
1 rote Peperoncino/Pfefferschote  
400 g Kürbis  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Weißweinessig  
1 dl/100ml Gemüsebrühe  
Pfeffer, Meersalz  
2 Knoblauchzehen  
2-3 EL Olivenöl  
gehackte Petersilie  
2 Tomaten  
schwarze Oliven

### **Zubereitung:**

Das Kürbisfleisch in 1 cm dicke Stäbchen schneiden  
Die Zwiebel schälen und fein hacken  
Die Peperoni längs halbieren und vierteln, den Stielansatz und die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden  
Tomaten in Spalten schneiden  
Peperoncino längs aufschneiden, in Streifchen schneiden  
Zwiebeln, Peperoni, Peperoncino und Kürbis in Olivenöl andünsten  
Zitronensaft, Essig und Gemüsebrühe angießen  
Bei kleiner Hitze rund 5 Minuten köcheln lassen, der Kürbis sollte noch Biss haben  
Mit Salz und Pfeffer würzen  
Abkühlen lassen  
Die Knoblauchzehen schälen, zum Salat pressen  
Olivenöl, Petersilie und Tomatenspalten dazugeben, gut vermengen  
Mit Oliven garnieren

## **Penne Kürbis Gratin**

### **Man nehme:**

400 g Kürbis  
Saft von 1/2 Zitrone  
100 g Speckwürfel  
Kräutersalz  
250 g Penne  
10 Salbeiblätter  
100 g Gorgonzola  
300 g süße Sahne

### **Zubereitung:**

Kürbis klein würfeln  
Mit Zitronensaft, Speck und Salz vermischen  
Nudeln al dente kochen  
Alle Zutaten mischen und in eine gebutterte Gratinform geben  
Bei 200 ° 30 Min. backen

## **Kürbis - Kartoffel- Rösti**

### **Man nehme:**

200 g Kürbisfleisch  
300 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kleiner Lauch  
oder 1 mittelgroße Zwiebel  
Meersalz, Pfeffer, frischer Thymian  
4-6 EL Olivenöl oder Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Das Kürbisfleisch raspeln  
Die Kartoffeln schälen und ebenfalls raspeln  
Den Lauch putzen, längs aufschneiden und quer in Streifen schneiden  
Sämtliche Zutaten miteinander vermengen  
Mit Salz und Pfeffer würzen  
Thymianblättchen unterrühren  
In einer schweren Bratpfanne aus Gusseisen die Hälfte des Olivenöls  
oder der Bratbutter erhitzen  
Die Kartoffel- Kürbis- Masse hineingeben, einen Kuchen formen, bei  
kleiner Hitze rund 10 Min. braten  
Die Rösti auf einen Teller stürzen und ein zweites mal im erhitzten Öl in  
weiteren 10 min. fertigbraten  
Tipp: Dazu passt gemischter Salat