

Kürbissuppe aus Pink Banana

Diese Kürbissuppe schmeckt durch das feine Aroma des "Pink Banana"-Kürbis besonders intensiv.

Zutaten:

- 500 g Kürbis "Pink Banana", geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 1 kleine Lauchstange, in Röllchen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL Öl
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 750 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Crème fraîche
- Orangensaft von zwei unbehandelten Orangen
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer, je nach Geschmack

Zubereitung:

Den Lauch und den Knoblauch in Öl anschwitzen. Den Kürbis und die Karotten hinzugeben, andünsten und mit Brühe angießen. Den Rosmarin zufügen und leicht kochen, bis das Gemüse weich ist. Den Rosmarinweig entnehmen und die Nadeln fein schneiden. Den Orangensaft zugießen und die Suppe würzen. Anschließend pürieren und mit einem Klecks Creme fraîche servieren.

Der "Pink Banana" ist ein Riesenkürbis und mit seinem süß-nußigen Geschmack ein wahres Allroundtalent, das für jedes Kürbis-Gericht geeignet ist.

Ein Rezept von Anna Bankiel Blumen und Kürbisfelder Liederbach

Kabak Tatlisi aus Bleu de Hongrie

Für dieses leckere türkische Dessert wird Kürbis gekocht und mit Zucker und Walnüssen verfeinert.

Zutaten:

- 1 kg Kürbis "Bleu de Hongrie"
- 300 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 100 g Walnüsse gehackt

Zubereitung:

Den "Bleu de Hongrie"-Kürbis schälen, Kerne entnehmen und in kleine Würfel schneiden. Die gewürfelten Kürbisstücke auf ein Backblech geben und mit Zucker und Vanillezucker gleichmäßig bestreuen. Alles etwa 40 Minuten zugedeckt stehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 30 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren mit den Walnüssen bestreuen.

Der "Bleu-de-Hongrie" ist ein ungarischer Bratkürbis, der sich durch seine markante blaue Farbe auszeichnet. Er hat ein festes Fruchtfleisch und schmeckt sehr intensiv und leicht süßlich.