

**Rezepte von Susann Kreihe und Monika Römer. Mit freundlicher Genehmigung von
EINFACH HAUSGEMACHT.**

Kürbissuppe

Für 4 Personen

3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1 kg Fruchtfleisch vom Roten Zentner
1 rote Paprika
3 große Möhren
¼ Sellerieknolle
ca. 30 g Ingwer
2 EL Tomatenmark

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Kürbisfruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen und grob raspeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Das übrige vorbereitete Gemüse zugeben und unter Rühren mitschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Ca. 1,25 Liter Wasser angießen und mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen und mit Kreuzkümmel und Chilipulver pikant würzen. Sahne oder Crème fraîche unterrühren und alles mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Nochmals abschmecken.

Kürbiskernpesto

Für 4 Personen | raffiniert

40 g Mandeln
70 g Kürbiskerne
ca. 2 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
4 EL Kürbiskernöl
¼–½ TL Honig
50 g Parmesan
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Die Mandeln und die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Auf einem Teller auskühlen lassen.

Die Petersilie abbrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Es werden ca. 60 Gramm benötigt. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

Mandeln, Kürbiskerne, Petersilienblätter, Knoblauch, Olivenöl, Kürbiskernöl und Honig pürieren. Den Parmesan fein reiben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskuchen

Für eine 22er-Springform

450 g Fruchtfleisch vom Roten Zentner

2 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Rapsöl

1 TL Zimt

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

75 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Außerdem:

Öl für die Form

Puderzucker zum

Bestäuben

Den Backofen auf 175 Grad C vorheizen. Die Springform einfetten.

Das Kürbisfruchtfleisch fein raspeln und in ein Tuch geben. Dieses an den Ecken zusammenfassen, verzwirnen und die Feuchtigkeit herauspressen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rapsöl cremig rühren, die Kürbisraspeln dazugeben. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Salz unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt -streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen.

Herausnehmen, komplett auskühlen lassen und dann stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt mit etwas Zimt aromatisierte Sahne.