

Kürbis- Antipasti

Ein Rezepttipp von:
Evi Derrer aus Mittelfranken



ZUTATEN:

1 kg Muskatnuss oder
Butternutkürbis
4 EL Rapsöl
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
etwas Pfeffer
2 EL Puderzucker
10 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL frischer Thymian

ZUBEREITUNG:

- 1 Kürbis schälen, Kerne und Fruchtfleisch entfernen und in etwas stärkere Scheiben hobeln.
- 2 Knoblauch schälen, klein schneiden.
- 3 Knoblauch und Kürbisscheiben mit Rapsöl bissfest anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Balsamicoessig und Puderzucker dazugeben und kurz köcheln.
- 4 Mit frischem Thymian verfeinern und kalt werden lassen.