Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kürbis-Carpaccio

Ein Rezept von Kürbis-Carpaccio, am 23.04.2024

Zutaten

400 g	Butternusskürbis
2 EL	Kürbiskerne
2 rote	rote Chilischote
2 EL	Aceto balsamico bianco
4 EL	Olivenöl
	Meersalz
50 g	Pecorino (ersatzweise Parmesan)
½ Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
	Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen, erst in 3 cm breite Spalten, dann quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel mit verstellbarem Klingeneinsatz. Die Kürbisscheiben mit Salz bestreuen und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie knistern.

3. Den Käse mit einem kleinen Messer oder mit einem Sparschäler in feine Späne schneiden. Die Chilischoten längs aufschlitzen, Kerne und Stielansätze entfernen. Die Schoten waschen und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

4. Die Kürbisscheiben trocken tupfen. Vier große Teller mit Olivenöl einstreichen, die Kürbisscheiben leicht überlappend darauf anrichten. Das Carpaccio mit dem Balsamessig beträufeln. Chiliwürfel und Kürbiskerne darüberstreuen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl beträufeln. Den Käse und den Schnittlauch darüberstreuen. Dazu schmeckt Baguette.