

GANZ & GAR



Gebackener Hokkaido & Kartoffeln mit Schale, gestampfte Erbsen, Honig, Feta & Walnüsse



Zutaten für 4 Portionen

Gebackener Hokkaido und Kartoffeln:

- 1 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 800 g Kartoffeln (festkochend, mit Schale)
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver nach Geschmack

Gestampfte Erbsen:

- 400 g gefrorene Erbsen
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Honig, Feta und Walnüsse:

- 200 g Feta
- 2 EL Honig
- 50 g Walnüsse
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 TL schwarzer Sesam

Zubereitung

1 Gebackener Hokkaido und Kartoffeln: Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Kürbis und Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen und gut vermengen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Kürbis und Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun und weich sind. Zwischendurch einmal wenden.

2 Gestampfte Erbsen: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin 5–7 Minuten garen. Abgießen und zurück in den Topf geben. Butter und die fein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel die Erbsen grob stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Honig, Feta und Walnüsse: Den Feta zerkleinern und über die Kürbis-Kartoffeln verteilen. Honig darüber träufeln und mit Thymian bestreuen. Walnüsse grob hacken und zusammen mit dem Sesam über den Feta streuen.

Guten Appetit
wünscht Ihr Klüh Catering-Team