

## 4. Kalenderwoche 2017

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Kürbis Sweet Dumpling gefüllt mit Pilzen

### Zutaten:

für 2 Portionen



### Zubereitung:

ca. 30 Min.; Garzeit ca. 60 Min.

2 Kürbisse  
Sweet Dumpling  
1 TL Kürbiskernöl

Deckel der Kürbisse abschneiden, Kerne und Strunk entfernen.  
Das Fruchtfleisch rausnehmen, klein schneiden und später in die  
Füllung mischen. Den Kürbis innen mit Kürbiskernöl einreiben und  
etwas salzen.

200 g Sojaschnetzel  
oder Hackfleisch  
3 Champignons  
1 Zwiebel  
1 TL Salz, 1 Prise  
Pfeffer, 1 TL Currypulver  
100 g Mozzarella  
1 EL Crème fraîche

Sojaschnetzel einweichen und knusprig anbraten.

Champignons putzen und klein würfeln.  
Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann Kürbisfruchtfleisch,  
Sojaschnetzel, Zwiebel, Champignonswürfel und Gewürze  
in eine Schüssel geben.

Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

Zusammen mit Crème fraîche gut untermischen.

Dann die Füllung in den Kürbis geben. Fest drücken und mit dem  
Deckel bedecken. In einer Auflaufform im Backofen bei 180°C  
(Umluft) ca. 60 Min. garen.

## Topinambur mit Pilzragout und Wirsingstreifen

### Zutaten:

für 4 Personen

### Zubereitung:

ca. 30 Min.

650 g Topinambur  
300 g Champignons  
Öl  
1 kleine Zwiebel  
1 TL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
100 ml Sojasahne  
1 EL Petersilie  
1 Wirsing

Topinambur putzen, schälen und vierteln. Dann wie Kartoffeln  
vorkochen.

Champignons putzen, vierteln und  
in Öl anbraten.

Zwiebel schälen, würfeln und mit den Pilzen weiter anbraten.  
Zitronensaft hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz köcheln lassen.

Zum Schluss die Sojasahne und die Petersilie unterrühren.

Wirsing waschen, Strunk entfernen, in Streifen schneiden und ein  
paar Minuten blanchieren.

Dann alles zusammen servieren.