

# KOCH SCHULE NEUN

## BEGEGNUNGSKÜCHE THEMA: KÜRBIS

### Ofenkürbis mit Tahinisaucen und Semmelbröseln

#### Zutaten:

2,5kg Kürbis  
500g rote Zwiebeln  
100ml Olivenöl  
Salz  
Tahini  
2 Zitronen  
Semmelbrösel  
Za'tar  
Petersilie

#### Zubereitung:

Zu Beginn den Kürbis entkernen und in große Ecken schneiden. Als nächstes die Zwiebeln auch in große Ecken schneiden. Den Kürbis und die Zwiebeln in einer großen Schüssel mit Salz und Olivenöl mischen.

Das Gemüse in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. eine halbe Stunde gar backen.

Während der Kürbis im Ofen ist können die gerösteten Brotkrümel zubereitet werden. Dafür das trockene Brot mit der Reibe zu Krümmeln verreiben. Anschließend in der Pfanne mit etwas Olivenöl und Salz rösten.

Für die Tahini Sauce wird Tahini mit Zitronensaft im Verhältnis 3:1 gemischt. Danach wird sie mit Salz abgeschmeckt.

Zum Anrichten wird etwas gebackenes Gemüse auf den Teller gegeben, mit Tahinisaucen beträufelt und mit gehackter Petersilie, Za'tar und der gerösteten Brotkrümmeln garniert.

**be**  **Berlin**

Senatsverwaltung  
für Justiz, Verbraucherschutz  
und Antidiskriminierung



Kreisverband  
Berlin  
Spree-Wuhle e.V.

# KOCH SCHULE NEUN

## BEGEGNUNGSKÜCHE THEMA: KÜRBIS

### Kürbis-Spinat-Lasagne

#### Zutaten:

750g Kürbis  
600g Hartweizengrieß  
1kg Spinat  
300ml Wasser  
400g Zwiebeln, Schalotten, Karotten  
3 Birnen  
Olivenöl  
75g Butter  
75g Mehl  
750ml Milch  
Muskat, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Für den Pasta Teig den Hartweizengrieß mit dem Wasser und etwas Öl mischen. Noch nicht alles vom Wasser hinzugeben. Nur so viel bis ein halbwegs knetbarer Teig entsteht. Den Teig für ca. 5 Minuten Kneten. In eine Folie einschlagen und für einen Moment ruhen lassen. Den Teig in lange Bahnen mit der Pastamaschine ausrollen. Dabei auf der weitesten Stufe beginnen und immer kleiner werden. Die Bahnen nach jeder Tour übereinander falten. Wenn die Bahnen dünn genug sind, werden sie zu passenden Platten geschnitten.

Den Kürbis hablieren und entkernen. Anschließend in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln, salzen und für einen Moment in eine Schale legen. Bevor er in die Lasagne geschichtet wird in der Hand ausquetschen.

Die Spinat waschen und die Blätter von den Stielen lösen. Die Zwiebeln, Schalotten und Karotten in kleine Würfel schneiden, in Öl dünsten und mit den gehackten Stielen und der Birne und etwas Brühe und Muskat zu einer Soße kochen. Die Blätter kurz in der Pfanne ohne Wasser und Öl sautieren. Zum Schluss beides vermengen.

Für die Bechamelsauce Butter und Mehl in einen kleinen Topf geben und etwas bräunlich rösten. Mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Sauce köcheln lassen.

Alles abwechselnd übereinander schichten und für ca. 30 Minuten im Ofen auf 180 Grad backen.

# KOCH SCHULE NEUN

## BEGEGNUNGSKÜCHE THEMA: KÜRBIS

### Pumpkin Pie

#### Zutaten:

500g Kürbis  
300g Mehl  
150g Butter  
6 Eier  
Salz  
150g Zucker  
1 TL Ingwer, Zimt, Piment  
1 Pck. Vanillezucker  
Muskat, Salz, Pfeffer  
400g Schlagsahne

#### Zubereitung:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.  
Mürbeteig zubereiten. Dafür Mehl, Butter und drei Eier in der  
Küchenmaschine vermengen und zu einem geschmeidigen Teig auskneten.  
Kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Als nächstes den Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den  
Ingwer schälen und klein würfeln. Den Kürbis und Ingwer zusammen mit dem  
restlichen Zucker, der Schlagsahne und den Gewürzen aufkochen lassen und  
den Kürbis gar kochen.

Danach wird die Kürbismasse püriert.  
Der ausgeruhte Teig wird zu einem Kreis ausgerollt und in die gefettete  
Küchenform gegeben.  
Die restlichen 3 Eier werden verschlagen und zur Kürbismasse gegeben. Die  
Masse kommt auf den Teig in der Kuchenform.

Der Pie bleibt für ca. 55 Minuten im Ofen.