

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

HAPPY
HALLOWEEN





Zutaten:

- 300 g Hokkaidokürbis (püriert ca. 200 g)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Küchegarn

Halloween- Brötchen



Zubereitung:

1. Kürbis in Stücke teilen und 20 Minuten bei 180°C weich backen, pürieren und abkühlen lassen.
2. 475 g Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen. Die Butter schmelzen, 100 ml Milch hinzufügen und die warme Masse zum Mehl geben und verrühren. Ei und Kürbispüree zutun und alles zu einem Teig kneten. Abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.
3. 25 g Mehl in den Teig einarbeiten, alles in 8 Stücke teilen und zu Kugeln formen.
4. Das Garn in 8 ca. 50 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Kugeln mittig auf das jeweilige Stück Garn legen und die Enden über die Kugel legen, bis sie sich überkreuzen. Die Kugel umdrehen und den Vorgang wiederholen, bis es 8 gleich große Flächen sind. Anschließend gut zukneten.
5. Die Kürbisbrötchen 15 Min. gehen lassen und bei 180°C für ca. 15 Min. backen. Dann das Garn abschneiden und Fertig!

Kürbis- Risotto

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Risottoreis, die Kürbiswürfel und den Knoblauch hinzufügen und kurz dünsten. Alles mit Weißwein ablöschen.
3. Sobald der Weißwein fast vollständig verdampft ist, eine Kelle warme Gemüsebrühe hinzugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit erneut fast gänzlich verdampft ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis nach ca. 15-20 Minuten gar ist.
4. In der Zwischenzeit die Walnüsse knacken und die Kerne zerkleinern.
5. Das fertige Risotto mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken und die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren. In Schalen verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit Walnüssen garniert servieren.

Zutaten für 5 Portionen:

- ½ großer Hokkaido
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 230 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 850 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter
- 50 g geriebenen Parmesan
- 30 g Walnüsse





Zutaten für 7 Portionen:

- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Karotten
- 100 g Kokosmilch
- 4 g Kumin
- 2 g Curry Pulver
- 10 g Olivenöl
- 600 ml Gemüsebouillon

Zum Servieren:

- etwas gehackte Petersilie
- etwas Kokosmilch
- frisches Brot

Kokos- Kürbis-Suppe

Zubereitung:

1. Kürbis mit Hilfe eines Beils halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch herausholen. Anschließend in Würfel schneiden.
2. Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und in grobe Stücke hacken.
3. Etwas Öl im Topf erhitzen und das Gemüse (ohne Kürbis) darin leicht anbraten.
4. Dann das Kürbisfruchtfleisch dazugeben und für etwa 1-2 Minuten dünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und Kokosmilch, Currypulver und Kumin dazugeben.
5. Die Suppe für etwa 20 Minuten garen lassen und anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren.
6. Mit einem Klecks Kokosmilch und gehackter Petersilie servieren. Dazu das frische Brot reichen.



Käsespätzle mit Kürbis

Zubereitung:

1. Für den Teig, das Mehl, Eier, Salz, Mineralwasser und Muskat mischen und kräftig verrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Anschließend für 10 Minuten ruhen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe zusammen mit den Kürbiswürfeln, Salz, Pfeffer und Rosmarin bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldbraun braten.
3. In einem großen Topf gesalzenes Wasser (bis etwa 4 cm unter den Topfrand) zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Käse reiben.
4. Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken, aufkochen lassen und einige Male umrühren.
5. Wenn alle Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Abtropfen lassen und in eine Tarteform geben.
6. Das Gemüse dazugeben, mit Käse bestreuen und vermengen. Mit einer zusätzlichen Schicht Käse und etwas frischem Rosmarin abschließen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für ca 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- Prise Salz
- Prise Muskatnuss
- 50 ml Mineralwasser
- 200 g harten Käse
- 2 Zwiebeln
- 200 g Kürbis, gewürfelt
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- Pfeffer
- Etwas frischen Rosmarin





Kürbisse
schnitzen
leicht
gemacht!



Schaurige Gruselkekse

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 knapper TL Backpulver



Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit dem Schneebesen des Handmixers schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren.
3. Den Teig anschließend kurz kneten, zu einem Kloß formen und ca. 1 Std., in Folie, im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Ausstechern die Motive ausstechen.
5. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen, bis die Kekse die gewünschte Bräunung erreicht haben.
6. Auskühlen lassen und danach die Plätzchen nach Belieben verzieren.

Händler Adressfeld



scan me