



Quelle: Mirjam Schori

Kernotto mit Kürbis

Zwiebel fein hacken, Kürbis in Würfel schneiden.
Butter in einer Pfanne warm werden lassen,
Zwiebel und Kürbis andämpfen.
Kernotto begeben, unter Rühren dünsten.

Weisser Traubensaft dazu giessen,
vollständig einkochen.

Bouillon dazugeben und ca. 30 Min. unter
gelegentlichem Rühren köcheln.

Pfanne von der Platte nehmen, Natur Joghurt,
Hummus und etwas Pfeffer verrühren
daruntermischen und Käse begeben,
mit Essbaren Blüten bestreuen.