



Grusel-Dreierlei mit Ofen-Kürbis und Herbst-Salat



Zutaten

Für den Ofen-Kürbis

500 g	Hokkaido-Kürbis
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
100 g	Parmesan

Für den Salat

Eine Handvoll	Radieschen
2	Frühlingszwiebeln
200 g	Champignons
Eine Handvoll	Babyspinat
	Rosinen
	Walnüsse
	Olivenöl
	Essig
	Salz
	Pfeffer

Für die Voodoo-Würstchen

4	Hotdog-Würstchen
30 g	Spaghetti
	Ketchup
	gehobelte Mandeln

Für Tomate-Mozzarella

1	Tomate
150 g	Mini-Mozzarella
	Olivenöl

Für das Dessert

2	Bananen
200 g	Frischkäse
1 Pck.	Vanillinzucker
3 EL	Honig
Eine Handvoll	Schokotröpfchen
20 g	gehackte Pistazien
Ein paar	Zuckeraugen
50 g	Belegkirschen
20 g	Schokostreusel
10 g	Mandelblätter

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion: 8966 kJ, 2143 kcal, 133 g Kohlenhydrate, 87 g Eiweiß, 148 g Fett, 187 mg Cholesterin, 17 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Dieses Halloween-Dreierlei versetzt dich garantiert ins Gruseln, denn die Kombination aus Ofen-Kürbis, Salat und Voodoo-Würstchen ist einfach schaurig! Falls du dich jetzt fragst, was eigentlich Voodoo-Würstchen sind und wie man sie zubereitet, bleib auf jeden Fall dran. Zunächst bereitest du den Ofen-Kürbis und deinen gemischten Salat vor. Nun nimmst du dir ein Würstchen, steckst ein paar harte Spaghetti dadurch und gibst sie in kochendes Wasser. Zum Anrichten gibst du noch ein wenig Ketchup darüber und schon hast du deine Voodoo-Würstchen! Nun bringst du die einzelnen Speisen auf einem Teller zusammen und servierst das Ganze mit einer Beilage aus Tomate-Mozzarella. Natürlich darf ein Dessert aus Frischkäse, Honig und Schokotröpfchen nicht fehlen! Klingt gruselig oder? Dann ist dieses Gericht perfekt für deine nächste Halloween-Party! Probiere es unbedingt aus! So einfach geht's:

Step 1:

Den Hokkaido-Kürbis schneidest du in kleine Stücke und legst diese auf ein Blech. Darüber werden Olivenöl, gehackter Knoblauch und geriebener Parmesan gegeben. Das Blech gibst du nun in den vorgeheizten Ofen für circa 15 Minuten oder bis der Kürbis weich ist.

Step 2:

Für den Salat schneidest du die Radieschen, die Frühlingszwiebeln und die Champignons in feine Scheiben. Die Pilze brätst du in einer Pfanne mit Rapsöl leicht an. Währenddessen gibst du die Radieschen, Frühlingszwiebel, die Walnüsse, ein paar Rosinen sowie den Babyspinat in eine Schüssel und würzt alles mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer.

Step 3:

Um die Voodoo-Würstchen zu machen, werden Spaghetti durch die Würstchen gesteckt und anschließend in einen Topf mit kochendem Wasser gegeben, bis die Nudeln al Dente sind.

Step 4:

Als nächstes schneidest du eine Tomate in Scheiben, legst sie mit Mozzarella auf einen Teller und gibst du noch etwas Olivenöl darüber.

Step 5:

Für das Dessert wird der Frischkäse gut mit Vanillinzucker und Honig vermischt. Anschließend werden die Bananen zerdrückt und zusammen mit Schokotröpfchen, Pistazien, Zuckeraugen und Belegkirschen zu dem Frischkäse gegeben. Alles gut verrühren. Die Masse wird dann in eine Schale gegeben und mit Schokostreuseln, Mandelblättern und einer Belegkirsche verziert.

Step 6:

Auf einem Teller richtest du die Voodoo-Würstchen an und ziehst dünne Ketchupfäden darüber. Jeweils an einem Würstchen ritzt du die Würstchen etwas ein und steckst dort eine halbe Mandel als Fingernagel hinein. Dann gibst du etwas vom Ofenkürbis und Salat daneben und legst die Champignons oben drauf.

