SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kürbisaufstrich | Tikka Masala

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 4 Portionen

Gewürze & Zutaten:

1 Stück(e) Hokkaido-Kürbis (ca. 500–600 g), entkernt, gewürfelt

50 ml Olivenöl

1 Esslöffel Tikka Masala Gewürz

1 Esslöffel Chilisalz

1 Prise(n) Salz

1 Stück(e) Zitrone, Saft

Etwas Kürbiskerne

Etwas Balsamela (Apfelbalsamessig)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- & Unterhitze vorheizen.

2. Kürbisstücke mit 1–2 EL Olivenöl beträufeln und gleichmäßig verteilen.

3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Kürbis weich und gar ist.

4. Kürbisstücke und Tikka Masala in einen Mixer geben, das restliche Olivenöl nach und nach einarbeiten. Fein pürieren. Chilisalz zugeben und ebenfalls unterrühren.

5. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

6. Jetzt mit ein paar Kürbiskernen und etwas Balsamela oder wahlweise Balsamico servieren.