

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2022** ▪  
**„Rezepte-Wichteln“ mit Robin Pietsch**



**Pepe kocht sein eigenes Gericht**

**Gegrillte Kürbis-Spalten mit Linsen-Granatapfel-Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und Cashews**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kürbis:**

600 g Hokkaido-Kürbis  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 4 EL Olivenöl

Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Hälften in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Paprikapulver etwas Salz und Pfeffer, Knoblauch und Kräutern in einer großen Schüssel vermischen. Grillpfanne auf dem Herd erhitzen. Kürbisspalten in die heiße Grillpfanne legen und scharf etwa 5 Minuten anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch darüber verteilen.

**Für den Ziegenfrischkäse:**

200 g Ziegenfrischkäse  
 1 EL Ziegenkäse-Joghurt  
 1 Limette  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit Joghurt und Limettensaft glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Vinaigrette:**

1 Granatapfel  
 100 g gelbe Linsen  
 200 ml Gemüsefond  
 2 EL Honig  
 2-3 EL Balsamico bianco  
 4 EL Olivenöl  
 1 TL Kurkuma  
 1 Prise Cayennpfeffer  
 Salz, aus der Mühle

Granatapfel halbieren, von einer Hälfte die Kerne auslösen und die andere Hälfte auspressen. Granatapfelsaft mit Honig Sirupartig einkochen lassen. Dann die Kerne untermischen.

Linse in Gemüsefond zusammen mit Kurkuma in etwa 5 Minuten bissfest garen. Anschliessend abgiessen und mit dem Granatapfelmix, Olivenöl und dem Essig mischen und das Ganze mit einer kleinen Prise Salz und Cayennpfeffer würzig abschmecken.

**Für die Garnitur:**

100 g geröstete Cashews  
 ½ Bund Koriander

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Cashews grob hacken.

Ziegenfrischkäse auf Teller streichen, darauf die gegrillten Kürbisspalten verteilen und mit grobgehackten Cashews bestreuen. Granatapfel-Linsen-Vinaigrette darüber träufeln, mit Koriander bestreuen und servieren.