

MARTINA KITTLER

KÜRBIS

Das Beste vom Herbst


KÜCHENRATGEBER



GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



3 MUSKATKÜRBIS

Einer der beliebtesten Kürbisse, meist mit orangeroter, manchmal auch dunkelgrüner Schale. Er bringt bis zu 40 kg auf die Waage, wird daher meist in Stücken angeboten.

Sein saftiges Fruchtfleisch mit leichter Muskatnote eignet sich für Pürees, Suppen, zum Braten. Am besten entfaltet er sein zartwürziges Aroma im Backofen gegart.



4 BUTTERNUSSKÜRBIS

Auch Butternut genannt, ist birnenförmig, handlich und ideal für den Kleinhaushalt. Weitere Vorzüge: wenig Kerne, dafür umso mehr Fruchtfleisch unter der gelblichen

Schale. Zart und mit nussig-würzigem Butteraroma lässt es sich leicht bearbeiten und schmeckt auch roh super.



5 SPAGHETTİKÜRBIS

Der längliche, festschalige Kürbis verdankt seinen Namen einer Besonderheit: Beim Garen zerfällt das Fleisch zu spaghettiartigen Fasern - wie echte Nudeln mit Käse