

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



TANJA DUSY

Bunt, abwechslungsreich und mit ganz viel Aroma – so kocht Tanja Dusy am liebsten. Und dann »nur« Kürbis? Nein, das ist kein

Widerspruch! Die Profiköchin weiß: Es gibt unzählige Kürbissorten und die verschiedensten Möglichkeiten, sie zuzubereiten, zu kombinieren und zu würzen – ob als Hauptgericht, Beilage, Dessert oder Gebäck.

Mein Lieblingskürbis?

Der Hokkaido schmeckt natürlich super und ist praktischerweise in jedem Supermarkt erhältlich. Das gilt zunehmend auch für den Butternuss- und den Muskat-Kürbis. Trotzdem: Wenn der Kürbis im Herbst

Hochsaison hat, reizen mich die vielen verrückten Sorten, die ich auf Bauermärkten oder im Bioladen finde.

Welche Zubereitungsart ich besonders mag?

Das Tolle am Kürbis ist seine Vielseitigkeit: Er lässt sich nicht nur herzhaft, sondern auch süß zubereiten, man kann ihn roh genießen oder zu einer herrlich cremigen Suppe verkochen. In gebackener Form mag ich ihn im Kuchen, auf Pizza oder Flammkuchen. Weil es so schnell geht, mache ich auch gern ein Curry,