

NEUENSCHWANDER  
N

# KÜRBIS ANTIPASTI



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 1H  
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

### Zutaten

1kg	Kürbis (z.B. Butternuss)
Prise	Salz (z.B. Meersalz mit Kräutern)
Prise	schwarzer Pfeffer
2	Knoblauchzehen
200ml	Olivenöl (z.B. Natives Olivenöl extra Primo Bio)
Je 1	Zweig Rosmarin, Thymian & Majoran
2 EL	Balsamico-Essig (z.B. Aceto Balsamico)

### Zubereitung

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen. Den Rest in dünne, längliche Streifen schneiden, salzen, pfeffern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Backofen auf Umluft 220° C vorheizen. Knoblauchzehen schälen und in das Olivenöl pressen. Kräuter waschen, fein hacken und in das Öl rühren.
3. Kürbistreifen mit dem Öl bestreichen und im heissen Ofen auf mittlere Schiene ca. 25 Minuten grillen, bis sie schön braun sind.
4. Die gegrillten Kürbistreifen umgehend auf einem vorgewärmtem Teller anrichten und mit dem Balsamico-Essig beträufeln und mit übrigen Kräutern garnieren.  
Dazu schmecken italienische Lingue di Suocera (z.B. Lingua di suocera l'originale)

### KÜRBIS ANTIPASTII MIT BALSAMICO

Antipasti ist traditionell eine Vorspeise. Diese bietet eine breite Palette an Aromen und Texturen, von eingelegtem Gemüse bis hin zu Meeresfrüchten und Aufschnitten. Antipasti dienen nicht nur als Gaumenöffner, sondern auch als geselliger Einstieg in eine Mahlzeit.

### Empfohlene Produkte



Meersalz mit  
Kräutern  
Art. 003031



Schwarzer Pfeffer  
Art. 003004



Natives Olivenöl  
extra Primo Bio  
Art. 122000



Aceto Balsamico  
Art. 003170



Lingua di suocera  
l'originale  
Art. 083827