

Kürbis-Karotte Aufstrich

150 g Hokkaidokürbis
150 g Karotte
2 kleine Zwieben
1 Zehe Knoblauch
20g Ingwer
2 Zweige Petersilie
2 Rosmarinzwei
1 Orange (Saft und Abrieb)
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Paprika,

1. Klein gewürfelte Zwiebel in Sonnenblumenöl anbraten,
2. Gewürfelte Kürbistücke und Karotten in Scheiben sowie den kleingehackten Knoblauch und Ingwer hinzugeben.
3. Deckel auf den Topf setzen und 10 Minuten dünsten.
4. Anschließend den Organgenabrieb hinzugeben und umrühren.
5. Gemüse kurz abkühlen lassen und dann zusammen mit den Kräutern pürieren.
6. Währenddessen den Organgensaft hinzugeben.
7. Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben und abschmecken, erneut kurz pürieren.

Rote-Bete-Aufstrich (Rillettes de Betterave)

- 4 Stück Rote Beete vorgekocht
- 150g Ziegenfrischkäse
- 3-4 Schalotten
- 80g Walnüsse
- 1 Bund frischen Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

1. Die Schalotten in Würfelschneiden und andünsten.
2. Die Walnüsse ebenfalls in einer Pfanne anrösten.
3. Die vorgekochte Rote Beete in Stücke schneiden und zu einem Mus pürieren.
4. Das Rote Beete Mus mit dem Ziegenfrischkäse verrühren
5. Schnittlauch fein schneiden (hacken), geröstete Walnüsse ebenfalls sehr fein hacken.
6. Schnittlauch zusammen mit Schalotten und Walnüssen unterheben und verrühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken