

## 1. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Avocado mit Mozzarella und gegrillter Paprika

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 20 Min. + 20 Min. Garzeit

2 rote Paprikaschoten	Paprika vierteln, putzen und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und flach drücken. Auf der obersten Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika etwas abkühlen lassen.
25 g Pinienkerne	Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Paprika häuten und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Pfeffer und etwas Fleur de sel würzen.
schwarzer Pfeffer	
Fleur de sel	
3 Kugeln Büffelmozzarella, (à 125 g)	Mozzarella trocken tupfen und in 2–3 cm große Stücke schneiden.
4 Stiele Basilikum	Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob zerpfücken.
3 reife Avocados	Die Avocados längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus der Schale heben. Die Hälften in je 6–8 Spalten schneiden. Mozzarella auf 4 Teller verteilen. Die Limette heiß abspülen, trocken tupfen und insgesamt 2 TL Schale über die Mozzarella-Portionen reiben. Frucht halbieren und auspressen. Avocado-Spalten auf den Tellern verteilen und mit je 2–3 TL Limettensaft beträufeln. Mit Pfeffer und Fleur de sel würzen. Basilikum und Paprika auf die Avocados geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pinienkernen bestreut servieren. Dazu passt Baguette.
1 Limette	
6 EL kaltgepresstes Olivenöl	

## Kürbis-Dessert mit Kokosmilch

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

Ca. 50 Min.

1 Kürbis Hokkaido (ca. 1,5 kg)	Kürbis ca. 5-10 Minuten dämpfen, dann das Fleisch von der Haut lösen. Kürbisfleisch und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und mit dem Kürbisfleisch vermischt ist.
400 g Zucker	
250 ml Kokosmilch	Kokosmilch und Kardamom hinzufügen und weiter erhitzen, bis die Mischung eine puddingartige Konsistenz hat, dabei oft umrühren.
1 TL gemahlener Kardamom	