

Cuisine



POLITIQUE

Mit Simon Wolfer
Kantonsrat Die Mitte TG



GRATINIERTER SPAGHETTI-KÜRBIS

1 Spaghetti-Kürbis (ca. 3kg) längs halbiert mit den Schnittflächen nach oben in ein Blech legen

¾ Teelöffel Salz salzen, in die Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens schieben, ca. 8 dl Wasser ins Blech giessen, ca. 30 Min. garen. Herausnehmen, leicht abkühlen, Fruchtfleisch mit einer Gabel lockern

Haselnuss-Sauce

25 g Butter oder Margarine

2 EL Mehl

2 dl Milch

2 dl Rahm

¼ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

wenig Muskat zubereiten wie Béchamelsauce

3 EL Haselnüsse, gehackt, geröstet begeben, Sauce in die Kürbishälften verteilen

Haselnuss-Streusel

3 EL Haselnüsse, gehackt, geröstet

50 g rezenten Bergkäse, grob gerieben

25 g Butter- oder Margarineflöckli alles in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf dem Kürbis verteilen

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gemüse

Kartoffeln und Rüeblin in Schnitze schneiden

Im Öl, Salz und Curry wenden

Auf einem Backblech im Ofen backen («Wedges»)