

Kartoffel-Kürbis-Platte mit Burrata und Pesto



Vegetarischer Weihnachtsschmaus: Diese Kartoffel-Kürbis-Platte beweist, dass man weder stundenlang in der Küche stehen noch Fleisch auftragen muss, um ein festliches Gericht zu zaubern.

Bereits seit dem Spätsommer läuft die Kürbissaison auf Hochtouren. Auch bei uns kommt das beliebte Gemüse jedes Jahr wieder zum Einsatz: 2019 gab's an dieser Stelle ein cremiges Kürbisrisotto, 2018 haben wir ein feines Kürbis-Ratatouille für euch kreiert. Dieses Jahr backen wir den Kürbis im Ofen. Seine leichte Süsse ergänzt die Ofenkartoffeln, welche mit einer ganzen Reihe intensiver Gewürze mariniert sind, hervorragend.

Dazu gibt's ein aromatisches Basilikum-Cashew-Pesto, das sowohl farbliche als auch geschmackliche Akzente setzt. Zu guter Letzt wird das leckere Ofengericht mit Burrata veredelt. Herrlich!

Kartoffel-Kürbis-Platte

- 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln, gewaschen, gründlich getrocknet und je nach Grösse halbiert oder geviertelt
- 2 EL Olivenöl
- ¾ TL Salz
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL süsses Paprikapulver
- ¼ TL Zwiebelpulver
- ¼ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 mittelgrosser Hokkaidokürbis (ca. 900 g), gewaschen, halbiert und entkernt
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 4 Stück Burrata (insgesamt etwa 400 g)

Pesto

- 40 g frisches Basilikum
- 60 g Cashewkerne
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 50 g Parmesan, gerieben

- 110 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Kartoffel-Kürbis-Platte

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl vermischen. Salz, Cayennepfeffer, Chili, Paprika, Zwiebelpulver, Ingwer und Zimt miteinander vermischen und über die Kartoffeln geben. Alles gut mischen, sodass die Kartoffeln gleichmässig umhüllt sind.
3. Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und für circa 30 Minuten backen, bis sie durch sind.
4. In der Zwischenzeit den Kürbis in 3 cm breite Spalten schneiden, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit ½ TL Salz würzen.
5. Die Kürbisspalten auf einem weiteren mit Backpapier belegten Blech verteilen und in den letzten 15 Minuten mit den Kartoffeln mitbacken, bis die Spalten weich sind

Zubereitung Pesto und Anrichten

1. Während die Kartoffeln und der Kürbis garen, alle Zutaten für das Pesto in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Die Kartoffelstücke und die Kürbisspalten auf einer Platte anrichten, Burrata darauf verteilen und mit etwas Pesto garnieren . Das restliche Pesto in eine kleine Schüssel geben und zur Platte servieren.

Zubereitungsdauer: 40 Minuten

Pumone Primitivo di Manduria DOP - 2018

Leuchtendes Rubinrot t violetten Reflexen. Verführerischer Duft nach reifen Pflaumen, Kirschen und Feigen. Im Gaumen seidenweiche Tannine und langer, fruchtsüßer Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >