



# GÄRTNEREI FAMILIE KLAGES

Dorfstraße 1  
D-31311 Uetze/Katensen  
Telefon.: 051 73 - 2 44 94  
Telefax: 051 73 - 92 39 87

Alle von uns gehandelten Produkte  
entsprechen der EG BIO VO 834/2007.  
Internet: [www.familie-klages.de](http://www.familie-klages.de)  
E-Mail: [at.klages@t-online.de](mailto:at.klages@t-online.de)



## KÜRBISREZEPTE

### Kurzrezept Butternut

Butternut ist ein sehr schmackhafter, kartoffelig mehliges Kürbis. Er eignet sich hervorragend für Gratins.

Den Kürbis in Spalten schneiden, schälen und Kerne entfernen. In bratkartoffeldicke Scheiben schneiden.

Scheiben auf gefettetem Backblech verteilen.

Sahne und Crème fraîche mit Kräutersalz mischen.

Dann ENTWEDER frischen Meerrettich reiben ODER roten Pfeffer und Ingwer. Alles über den Kürbis geben. (Je nach Geschmack mit Käse bestreuen)

Ca. 40 Minuten backen.

### Kurzrezept roter Hokkaido

Kürbis waschen (er muss nicht geschält werden!), in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Mit Zwiebeln in Butter schmoren. Anschließend mit Kräutersalz abschmecken. Schon fertig!

### Kurzrezept Kürbiskuchen

(Hokkaido)

- ca. 600 g Kürbisfleisch, geraspelt
- 250 g weiche Butter
- 300 g Rohrohrzucker
- 5 Eier
- 200 g gemahlene Nüsse
- etwas Zitronenschale
- Prise Salz
- Prise Vanillepulver
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 1 Tüte Backpulver

Butter und Zucker glatt rühren, Eier nach und nach dazugeben, Kürbismasse untermengen, Zitronenschale, Salz und Vanille beugeben, zuletzt Mehl und Backpulver unterrühren. Den

Teig in gefettete Form füllen. Backzeit beträgt bei ca. 160 Grad Umluft eine gute Stunde.

