

# Mandarinkürbis

**Klein und orange,  
wie ein Mandarinli**

Der Mandarinkürbis ist schön zur Deko, aber auch lecker zum essen. Entweder roh, in Scheiben schneiden und anbraten oder füllen. Der Kürbis hat einen feines Nuss-Maroni-Aroma.



## **mögliche Zubereitung:**

- Kürbis waschen und ganz im Backofen ca. 40 min bei 200 Grad backen. Oder im Steamer ca. 30 min
- Mit spitzem Messer am Deckel prüfen ob Fruchtfleisch weich ist
- Kürbis halbieren und Kerne entfernen
- Etwas Butter auf Fruchtfleisch schmelzen lassen und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern (Rosmarin, Peterli) würzen, Creme Fraiche
- Fruchtfleisch mit Teelöffel aus Schale löffeln