

## Rezept für 5 Personen

### Saltimbocca Schnitzel

Zutaten: 5 dünne Putenschnitzel (180 g), 10 dünne Scheiben roher Schinken, 10 Blätter Salbei, Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer  
Zum Garnieren: 5 Blätter Salbei

- Die dünnen Putenschnitzel teilen und vorsichtig flacher klopfen, leicht pfeffern.
- Auf jedes Putenschnitzel je eine Scheibe Schinken und Salbeiblatt legen, mit Holzspießen flach am Schnitzel feststecken.
- In eine Pfanne Öl geben und Schnitzel scharf je Seite anbraten. Leicht salzen und nochmals pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

### Kürbisspätzle

Zutaten: 600 g Mehl, 4 Eier, Salz, Muskat, 500 g Kürbis (gekocht und abgetropft), Wasser so viel, bis der Spätzleteig die richtige Konsistenz hat, Butter

- Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. In Kochtopf ca. 25 Min. kochen bis er weich ist. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Sud aufheben, um die richtige Konsistenz des Spätzleteigs zu erreichen.
- Gekochte Kürbisstücke mit dem Pürierstab zerkleinern.
- Mehl, Eier, Salz (1/2 TE) und Muskat mit Kochlöffel oder Rührfix verrühren. Teig 10 Min. ruhen lassen.
- Dann den pürierten Kürbis in den Spätzleteig geben und kräftig vermischen.
- Spätzle in Salzwasser (1 TL und kochend) hineinhobeln. Nach dem Hochkochen Hitze etwas reduzieren und mit dem Schaumlöffel herausnehmen sowie im Sieb abtropfen lassen. Hitze wieder hochfahren.
- Butterflöckchen untermischen

### Kürbissoße

Zutaten: 350 g Kürbis, 6 EL Weißwein oder etwas mehr, 5 EL Wasser, 1/2 EL Zucker, etwas Zimt, Salz, 120 g geriebener milder Käse, Pfeffer, 50 g Kürbiskerne, 1 EL Kürbiskernöl, 1 Becher Sahne

- Das Kürbis in kleine Stücke schneiden. Mit Weißwein, Wasser, Zucker und Zimt weich kochen. Den Kürbis pürieren, dann geriebenen Käse mit Sahne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kürbiskerne hacken und im Kürbiskernöl mit etwas Salz anrösten. Vorsicht: nicht zu kräftig rösten! Die gerösteten Kürbiskerne in die Soße einrühren.

## **Pumpkin Pie Schichtdessert**

Zutaten: 210 g Kürbis, 400 g Sahne, 1/2 TL Salz zum Kochen des Kürbis,  
1 TL Zimt, etwas Ingwer, 1 Päckchen Vanillezucker,  
2 EL Milch, 200 g Haferkekse, 1 EL Zucker für Sahne

- Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen (ca. 15 Minuten) oder bis der Kürbis weich ist..
- Danach Kürbis in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern.
- Kürbismus mit Milch, gemahlenen Zimt, dem gemahlenem Ingwer und Vanillezucker vermischen.
- Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und vollständig abkühlen lassen.
- Haferkekse in einen Frischhaltebeutel geben und mit einem Nudelholz zerkrümeln. Die Kekskrümel können ruhig etwas grober bleiben.
- Wenn Kürbismus kalt ist, wird die Sahne mit etwas Zucker aufgeschlagen, bis sie steif ist.
- Etwa ein Drittel der Sahne wird dann vorsichtig unter die abgekühlte Kürbismus gehoben.
- Kürbiscreme und die Schlagsahne in je einen Spritzbeutel geben und in die Dessertgläser füllen. Oder zum Verteilen der Cremes kann auch ein Löffel verwendet werden.
- Dann können die Dessertgläser mit den drei Teilen schichtweise eingefüllt werden.