



Ziegenkäse-Zucchini-Päckchen auf Kürbis-Ingwer-Chutney mit Hibiscuscurry

Zutaten:

2 Zucchini
500 g Ziegenkäserolle
Salz, Pfeffer
1 kleiner Hokkaido-Kürbis
20 g Ingwer
0,2 l Gemüsebrühe
1 Zwiebel
3 Orangen
1 Stange Frühlingslauch
Salz, Pfeffer, Honig
1 Glas eingelegte Hibiskusblüten
Currypaste

Zubereitung:

Ziegenkäse-Zucchini-Päckchen:

Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und salzen.

Die Ziegenkäserolle in 6 Scheiben schneiden.

Ziegenkäsescheiben mit Zucchinistreifen einrollen und einen Streifen über Kreuz legen.

Alle Seiten zuklappen, sodass ein Päckchen entsteht. Beide Seiten kurz in Olivenöl anbraten, auf ein Blech legen und mit etwas Pfeffer würzen.

5 Minuten vor dem Anrichten bei 130 Grad in den Ofen geben.

Besonders lecker: mit gerösteter Brotscheibe servieren.

Kürbis-Ingwer-Chutney:

Den Kürbis halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und den Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Orangen auspressen und den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.

Den Kürbis und die Zwiebeln in Olivenöl anbraten, den Ingwer hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen.

Den Orangensaft hinzugeben und weiter köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den Frühlingslauch, Salz, Pfeffer und etwas Honig hinzufügen und abschmecken.

Hibiscuscurry:

Beides zusammen einmal aufkochen und dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.