3-gängiges Kürbis-Menü

Leckere Suppe

Leckere Reibemuchen

Leckere Tarte

Passend zur herbstlichen Jahreszeit und dem zu dieser Zeit gängigen Gemüse bereite ich ein 3-gängies Menü zu, für das ich drei Male Kürbis verwende.

Ein mehrgängiges Menü zuzubereiten ist etas ungewöhnlich für mein Foodblog, da ich nur sehr selten Rezepte für solche mehrgängigen Menüs veröffentliche.

Für dieses mehrgängige Menü für zwei Personen benötigt man ungefähr zwei mittelgroße Kürbisse. Ich verwende Hokkaido-Kürbisse, denn bei diesen kann man die Schale mit verwenden.

Als Vorspeise gibt es ein leckeres Kürbis-Süppchen, verfeinert mit gemahlenem Ingwer und Sahne.

Als Hauptgang Kürbis-Reibekuchen, die ich einfach so ohne Beilage serviere, denn das Menü hat ja immerhin drei Gänge.

Und beim Dessert greife ich auf eine Kürbis-Tarte zurück, wie ich sie vor einigen Tagen schon einmal gebacken habe. Nur bereite ich sie dieses Mal, da ich sie als Dessert serviere, süß, also mit Zucker, zu.

[amd-zlrecipe-recipe:242]