

PELZMANN KÜRBIS CARPACCIO

1 Kürbis der Sorte „Table Ace“ (ca. ½ kg)
Pelzmann Kürbiskernöl nach Geschmack
1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Paradeiser
4 EL frisch geröstete Kürbiskerne, gesalzen



Kürbis waschen, schälen, halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Aus Pelzmann Kürbiskernöl, Zitronensaft und Salz eine Marinade herstellen.

Kürbisscheiben in die Marinade legen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Paradeiser schälen, entkernen und würfelig schneiden.

Kürbisscheiben auf einem großen Teller luftig auflegen, dann Paradeiserwürfel und frisch geröstete Kürbiskerne darüber streuen.

Als Garnierung kleine rote Blattsalat-Bouquets mit reichlich Pelzmann Kürbiskernöl, sowie Pelzmann Apfelessig aus Natursaft, Salz, Pfeffer und Joghurt verfeinern.