

Hier und heute

Gemüseteller mit Kürbis, Rosenkohl, Feta, Walnüssen und knusprigen Speckstreifen

Herbst auf dem Teller: Spitzenkoch Alexander Wulf kombiniert warmes Ofengemüse mit Feta, Walnüssen, Apfel und knusprigem Speck – richtig köstlich!

Rezept

Herbstlicher Gemüseteller mit warmem Kürbis, Rosenkohl, Feta, Apfel und Walnüssen, garniert mit knusprigen Speckstreifen

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten

- ¼ Hokkaido-Kürbis, grob gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 200 g Rosenkohl, geputzt und halbiert
- 100 g Feta
- 1 Chili, klein geschnitten
- 1 TL Ingwer, geschält und klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte, geschält und grob geschnitten
- 1 EL Kürbiskerne, geröstet
- 1 EL Walnüsse, geröstet
- 1 EL Cranberries
- Salz, Pfeffer
- etwas Thymian und Rosmarin, gezupft und fein gehackt
- 1 Apfel, in Streifen geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Minze, klein geschnitten
- 4 Scheiben Speck
- Zum Anrichten: einige Radieschen, dünn geschnitten und Saft einer Limette

Zubereitung

Kürbis, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Rosenkohl und Chili mit Limettensaft, Salz und Pfeffer mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Olivenöl beträufeln. Bei 210 Grad Oberhitze backen, bis das Gemüse weich und schön gebräunt ist.

Das gebackene Gemüse mit Feta, Kürbiskernen, Walnüssen, Cranberries, Apfel, Thymian, Rosmarin und Minze vermengen und auf Tellern anrichten.

Den Speck knusprig braten und über das angerichtete Gemüse streuen. Mit dünn geschnittenen Radieschen dekorieren, mit etwas Limettensaft beträufeln und servieren.