



EMSA KOCH-WORKSHOP

emsa

*Roh mariniertes
Kürbis*

*mit Oliven und
gegrilltem Halloumi Käse*



**WO
IMMER
DU BIST**



@emsawelt #woimmerdubist

www.emsa.com

ROH MARINierter KÜRBIS

MIT OLIVEN UND GEGRILLETEM HALLOUMI KÄSE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 sehr kleiner Hokkaido Kürbis
 - 6 Esslöffel Olivenöl für den Kürbis
 - 3 Esslöffel Olivenöl für den Käse
 - 6 Esslöffel heller Balsamico
 - 100 g grüne Oliven nach Geschmack
 - 50 ml Ahornsirup
 - 1 Stange Zimt
 - 3 Stück Sternanis
 - 400 g Halloumi Käse
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Zweig Rosmarin
- einige Blätter frischer Salbei
Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Pflanzenöl



ZUBEREITUNG

Kürbis: Den Hokkaido Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Nun mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schälen. Je länger die Scheiben, desto besser. Die rohen Kürbisstreifen mit dem Olivenöl und dem Balsamicoessig vermengen, mit etwas Salz und Zucker abschmecken und vorsichtig mit den Händen vermischen. Für ca. 30 Minuten marinieren lassen. Den marinierten Kürbis in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Ahornsirup in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Zimt sowie Sternanis zugeben. Für einige Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Den Kürbis mit etwas Salz, dem Ahornsirup samt Zimt und Sternanis vermischen und in einen der beiden Einsätze der CLIP & GO Snackbox füllen.

Halloumi: Thymian und Rosmarin sehr fein hacken. Die Oliven vom Kern befreien, ebenfalls sehr fein hacken, trockentupfen und mit den Kräutern vermengen. Den Halloumi Käse in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Käse von beiden Seiten hellbraun anbraten. Nun mit dem Olivenöl bestreichen, in der Kräuter-Olivenmischung panieren und in den anderen Einsatz der CLIP & GO Snackbox geben.



Mehr Inspirationen für unterwegs?

www.emsa.com/blog

