

# Kürbissalat und Kürbissuppe

## Zutaten für 2 Personen:

### FÜR DEN SALAT

1 kl. Hokkaido-Kürbis  
1 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin & Thymian  
150 g Fetakäse  
25g Walnüsse im Ganzen  
etwas Honig  
etwas Kürbiskernöl  
20 g geröstete Kürbiskerne  
Salz, Pfeffer  
frische Wildkräuter zum Garnieren



### FÜR DIE SUPPE

(restlich) gegarter Kürbis  
200 ml Kokosmilch  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
1 EL Butter  
100 g Schinkenwürfel



## Zubereitung

Für den **Kürbissalat** Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. In Alu-Folie einschlagen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen. Den Kürbis auskühlen lassen und neun ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Der Rest wird aufgehoben für die Suppe.

In eine Pfanne Butter und Kräuter geben und darin die Würfel kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feta in etwa gleich große Stücken schneiden, mit Honig bestreichen und mit einem Brenner karamellisieren. Walnüsse rösten.

Anrichten: Abwechselnd einen Würfel Kürbis und einen Würfel Käse aneinander legen (3x Kürbis, 3x Käse). Auf den Käse jeweils eine ganze Walnuss drapieren. Mit Wildkräutern, etwas Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

Für die **Suppe** gegarten Kürbis grob würfeln und mit Kokosmilch & Sahne aufkochen. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Speckwürfel in Butter auslassen und beim Anrichten über die Suppe geben. Mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.