

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Kürbis Uramaki

50 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Kartoffeln (grob geraspelt), Olivenöl, 60 g Muskatkürbis (grob geraspelt), 1 rote Zwiebel, 2 Bio-Freiland-Eier, 1/2 TL gelbe Curry-Paste, 1 EL Petersilie (geschnitten), Muskatnuss, Meersalz, Pfeffer, 80 g Muskatkürbis (in Stifte geschnitten), 1 Kugel Mozzarella.

Für den Aufstrich: 125 g Mascarpone, 60 g Ziegenfrischkäse, 1 EL Estragon (geschnitten), 1 EL Kürbiskernöl.

Für den Salat: 1 Kopf Blattsalat, 1-2 TL Weißweinessig, 2 EL Kürbiskernöl, Salz.

Zubereitung

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, in etwas Olivenöl glasig dünsten. Die Eier mit der Curry-Paste verquirlen. Geraspelteten Kürbis, gedünstete Zwiebel und Kartoffeln in die Ei-Masse geben, mit Petersilie, Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer würzen. Mit dem Kochlöffel gut durchrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr ca. 20-30 Minuten backen.

Für den Aufstrich Mascarpone, Ziegenfrischkäse, Estragon, und Kürbiskernöl zu einer glatten Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Aufstrich auf der leicht ausgekühlten Kartoffel-Kürbis-Masse großzügig verstreichen. Die Kürbisstifte in Olivenöl anbraten, darauf verteilen. Wie eine Roulade einrollen.

Den Mozzarella in dünne Stücke schneiden und über die Roulade legen. Die Roulade bei 180 °C Oberhitze kurz grillen.

Den Blattsalat mit Salz, Weißweinessig und Kürbiskernöl marinieren und mit der aufgeschnittenen Roulade servieren.