

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ ~~200 g rote Trauben~~
- ✓ 1 rote Zwiebel
- ✓ Ca. 5 cm Chilischote
- ✓ 1-2 Lauchzwiebeln
- ✓ 20 g Butter
- ✓ 5 EL Balsamico Bianco
- ✓ 100 ml Wasser
- ✓ 3 EL Olivenöl

- ✓ 500 g Kürbisfruchtfleisch, klein gewürfelt
- ✓ 1 Bund Petersilie, gehackt
- ✓ 1 Ei
- ✓ 1 EL Maismehl
- ✓ 125 g Brie
- ✓ Salz, Pfeffer, Muskat
- ✓ 3 EL Rapsöl

So gelingen die Kürbisplätzchen mit Traubensalat:

Trauben waschen und halbieren. Zwiebel in feine Spalten schneiden, Chili entkernen und fein hacken, Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Chili darin andünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Wasser ablöschen und ca. 4-5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Öl unterrühren, die Trauben zugeben und abkühlen lassen.

1 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen. Kürbiswürfel darin andünsten, 1 EL Wasser zugeben und im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten garen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken und etwas abkühlen lassen. Dann Ei und Maismehl unter die Masse rühren, Petersilie unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft abschmecken. Den Brie in Stückchen (ca. 15g) schneiden. Jeweils ca. 1 EL von der Kürbismasse zu Bällchen formen, ein Stück Brie hineindrücken, gut verschließen und zu Plätzchen formen. Restl. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Plätzchen darin goldgelb braten und mit dem Traubensalat anrichten.

