

KÜRBIS – APFELGEMÜSE MIT SPECK & ZITRONE

ZUTATEN

wenig	Butter
80g	Bratspeck in feine Streifen geschnitten
1	Zwiebel fein gehackt
600g	Kürbis in mundgerechte Stücke geschnitten
400g	Äpfel entkernt, ungeschält in Stücken
1	Zitrone abgeriebene Schale & Saft
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Kümmel gemahlen

ZUBEREITUNG:

Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen, Speck zugeben und leicht anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten lassen. Kürbisstücke zugeben und ca 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden mitbraten, bis sich «goldene» Stellen bilden. Äpfel begeben und alles zusammen weich dünsten. Mit Zitronenraps, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Als Beilage zu einem Fleischgericht servieren.

Quelle: Gemüse Nigel Slater