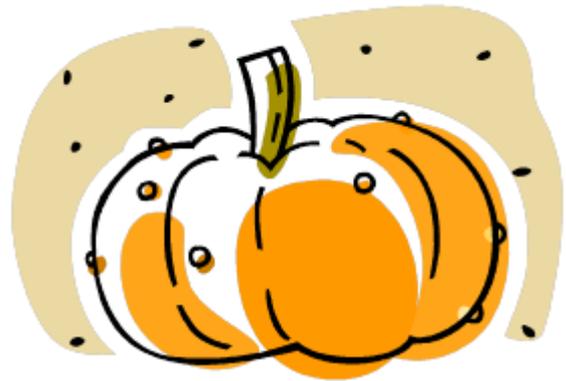


Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Bleu de Hongrie

Für 4 Portionen :

Ca 1,2 kg	Kürbis
200 g	rote Zwiebeln
120 g	Speck, durchwachsen, im Stück
0,5 Bund	krause Petersilie
5 El	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer.



1. Kürbis halbieren, die Kerne und das weiche Innere mit einem Esslöffel auskratzen. Die Kürbishälften in je 6 Schnitze schneiden. Die Schnitze mit dem Sparschäler schälen. Schnitze dann in bratkartoffeldicke Scheiben, Zwiebeln in Streifen schneiden. Speck fein würfeln, Petersilienblätter hacken.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Speck darin knusprig anbraten und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Kürbis ins Speckfett geben. Die Zwiebeln darauf verteilen und ohne wenden 6-8 Min. scharf anbraten.
3. Erst dann den Kürbis wenden und weitere 6-8 Min. braten. Speck zugeben und nochmals 2 Min. braten, dabei öfter schwenken, Petersilie drunter geben und den Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen.