

## Unsere Sortenempfehlung : White Lamp

Für 4 Personen :

1 kleine(r) Kürbis, zb White Lamp  
2 EL Olivenöl  
3 EL fein gehackter Ingwer  
5 EL Reisessig  
2 EL Honig  
6 EL Sojasauce  
1 EL Sesamöl  
3 EL weisse Miso Paste  
400 g Tofu  
4 Lauchzwiebeln  
1 Chilischote  
2 Schalotten  
2 EL Kokosöl  
100 g Edamame  
1 Bund Koriander  
Salz und Pfeffer



1. Den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis in Spalten schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. rösten, bis er weich ist.
2. Für die Marinade den Ingwer, Reisessig, Honig, Sojasauce, Sesamöl und Miso Paste verrühren, in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einkochen - beiseite stellen.
3. Den Tofu trocken drücken und würfeln. Lauchzwiebeln, Chili und Schalotten in Ringe schneiden. Das Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Tofu mit den Lauchzwiebeln, Chili und Schalotten darin knusprig braten.
4. Den gebackenen Kürbis in der Marinade wälzen. Auf eine Palette geben. Mit dem Tofu, Edamame, frisch gehacktem Koriander und Sesam bestreuen.