



## KÜRBIS-CARPACCIO MIT MOZZARELLA

### Zutaten:

300g Kürbis (Butternuss oder Hokaido)  
100ml Wasser  
100ml Balsamico Bianco  
2 EL Olivenöl  
1 roter Chili, entkernt und in kleine Ringe geschnitten  
1TL feingeriebener Ingwer  
½ TL Koriander-Samen  
1 EL Zucker / ¼ TL Salz  
2 Kugeln Mozzarella  
¼ TL Fleur de Sel / etwas Pfeffer nach Geschmack  
1 Granatapfel  
40g Haselnüsse gemahlen

### Zubereitung:

Den Kürbis schälen (beim Hokaido nicht unbedingt notwendig) und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Diese wiederum in 5cm breite Streifen schneiden. Wasser, Essig, Olivenöl, Chili, Ingwer, Koriander-Samen sowie Zucker und ¼ TL Salz in einer Wok-Pfanne zum Kochen bringen. Kürbis begeben und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann den Kürbis im Sud auskühlen lassen.

Den Kürbis auf einem Teller anrichten und pro Person eine halbe Kugel Mozzarella darauf legen. Fleur de Sel und etwas Pfeffer darüber streuen. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und über die Teller verteilen. Zum Schluss noch die gemahlene Haselnüsse darüber geben und servieren.