

Kürbis-Eis/Parfait (6-8 Personen)

300 g Kürbis *	250 g Sahne	100 g Honig
50 g Amaretti	1/2 Vanilleschote	* z.B. Hokkaido oder Butternut

- Kürbis schälen, entkernen, würfeln
- Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen +Mark herauskratzen
- Mark + Schote mit Kürbisstücken + etwas Sahne so lange kochen, bis Kürbis weich ist
- Schote heraus nehmen, Honig hinzufügen + unter ständigem Rühren auflösen
- Masse pürieren und abkühlen lassen

Als Parfait:

- Sahne steif schlagen, Amaretti zerbröseln, beides in das erkaltete Kürbismus rühren
- Königskuchenform mit Alufolie auslegen, Masse einfüllen
- ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen

Als Eis:

- Flüssige Sahne und Amaretti zufügen, in die Eismaschine geben und nach Gebrauchsanweisung des Gerätes Eis bereiten.

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.