

Gebratene Kürbisscheiben mit Vollkorn-Reis



Leckerer Kürbis zu Halloween ...

Das ist der Kürbis, den ich an Halloween erstanden und auch eigentlich gleich zubereiten wollte. Aber dann kam etwas dazwischen und das Rezept und die Veröffentlichung verschoben sich leider einige Tage.

Nun, aus Kürbis kann man herrliche gebratenen Scheiben zubereiten. Mir kam sogar die Idee, die Kürbis-Scheiben zu panieren und dann zu braten. Das hole ich sicherlich demnächst noch nach.

Gewürzt habe ich die Scheiben nur mit etwas Kräutersalz.

Dazu gibt es als Beilage eine Portion des köstlichen Vollkorn-Reises, den ich bei einem italienischen Online-Shop erstanden habe. Dieser wird nach Zubereitung einfach noch ein wenig gesalzen und erhält etwas gutes Olivenöl.

Fertig. Wieder einmal wenige, gute Zutaten. Und ein leckeres

Gericht.

Übrigens, was verwenden Sie eigentlich alles an Zubehör beim Kochen? Natürlich, Pfannen und Töpfe, keine Frage. Dazu Utensilien wie Kochmesser, Pfannenwender, Kochzange & Co. aber zum Anziehen? Damit man sich nicht die frische Kleidung, die man vielleicht am gleichen Tag erst angezogen hat, bekleckert. Ja, sicher, eine Kochschürze. Ich habe vor kurzem eine neue Kochschürze gebraucht, weil meine alte Kochschürze nicht mehr zeitgemäß war. Und bin im Internet auf einen Shop gestoßen, bei dem man sich eine personalisierte [Kochschürze](#) selbst gestalten kann. Sie können also Text frei eingeben oder sogar ein Foto von Ihnen hochladen. Und das Ganze gibt es auch für kleine Kochschürzen, so dass man damit sogar seine Kinder zum Kochen motivieren kann. Eine klasse Sache, sage ich Ihnen. Da macht das Kochen gleich noch mehr Spaß, wenn man passend „gekleidet“ ist. Und by the way, weil bald Weihnachten ist, ein schönes Weihnachtsgeschenk ist das Ganze natürlich auch.

[amd-zlrecipe-recipe:843]