

## Bischofsmütze



Besonders gut zum Füllen geeignet – einfach Turban abschneiden und aushöhlen. In Scheiben geschnitten auch gut für Moussaka (griechische Auflaufspezialität) einsetzbar.

**Tipp:** Kühl und trocken lagern.

## Muskat Kürbis



Die harte Schale immer vor Zubereitung entfernen. Geeignet zum Braten und Backen. Auch als Püree, Suppe, Pie, Konfitüre und Chutney zu genießen.

**Tipp:** Bei trockener Lagerung sehr gute Haltbarkeit.

## Butternut



Geschält als Rohkost und für Suppen geeignet, paniert auch für Süßspeisen, Marmeladen, Kompott und Chutney.

**Tipp:** Die Farbe und der Geschmack steigt mit zunehmender Lagerung - ausgesprochen lange Lagerfähigkeit.

## Patisson Kürbis



Bei kleinen Früchten ist die Schale dünn und essbar, größere sollten geschält werden. Geeignet zum Füllen, Fritieren, Einlegen und Backen.

**Tipp:** Belebt Dekoration und Gerichte mit seiner optischen Vielfalt.

## Gorgonzola-Kürbis



Als Rohkost zu Fischgerichten und als Snack

**Tipp:** Dieser sehr dekorative Kürbis eignet sich auch gut als Suppentasse.

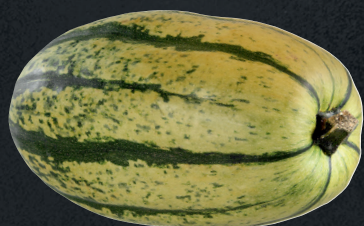
## Hokkaido



Für Suppen, Soßen und vieles mehr. Gegrillt eine interessante Alternative im Salat. Auch als Püree zum Füllen oder Gratin.

**Tipp:** Die Schale kann bei dieser Sorte bedenkenlos mitgekocht und gegessen werden und verleiht dem Gericht extra Farbe. Sie ist übrigens carotinhaltiger als eine Karotte.

## Spaghetti-Kürbis



Interessant als Vorspeise und Gemüsebeilage. Fasern können ähnlich wie Spaghetti serviert werden, passt gut zu Pesto und vielen anderen Spaghettisoßen.

**Tipp:** Kürbis nicht schälen, nur ganz oder halbiert garen und dann die Fasern herauslösen.