

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.