

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe  
«**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



## KÜRBIS PICKLES

### ZUTATEN

**400 g** Butternusskürbis

**30 g** Ingwer

**2** Lorbeerblätter

**100 ml** Wasser

**80 ml** weisser Balsamicoessig

**2 TL** Rohrzucker

**20 g** Harissa (scharfe Gewürzpaste)

**1 TL** Salz

**3-4 EL** Olivenöl

Schwarzer Sesam

### ZUBEREITUNG

Den Kürbis schälen, halbieren, in ca. 1.5cm dicke Schnitze schneiden und diese in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, je nach Grösse halbieren und in 2mm dünne Scheiben schneiden.

Die Zutaten für die Marinade in einem mittelgrossen Topf aufkochen, Kürbisstücke und Ingwer dazugeben und 1-2 Minuten mitkochen. Anschliessend das Gemüse mit Flüssigkeit in einen Behälter geben, auskühlen lassen und im Kühlschrank für einen Tag marinieren lassen.

Vor dem Servieren den Kürbis abtropfen lassen und vor dem Servieren mit etwas Olivenöl vermischen. Mit schwarzem Sesam garnieren.

**Tip:** Der Kürbis kann bis zu 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.