



# Kürbis/Zucchini Gemüse süß-sauer Rezepte

---

## Kürbis-/Zucchini-Quiche

### Zutaten

3dl Milch - 4 Eier - 150gr Mehl - 200gr Speck - 850 bis 1000gr Kürbis eingemacht - 2 Zwiebeln - 500gr geschälte Tomaten - Knoblauch - Basilikum - Oregano - Salz - Pfeffer

### Zubereitung für 2 Personen

*Einen Teig aus Milch, Eiern und Mehl herstellen.*

*Die restlichen Zutaten zusammen in einer Schüssel gut vermengen.*

*Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und die zubereitete Masse gleichmäßig über diesen Teig verteilen.*

*Mit ein wenig Emmentaler-Käse bestreuen und ca. 45 Minuten backen.*

---

## Nudel-Kürbis/-Zucchini Gratin süß-sauer

### Zutaten

200 bis 250g Nudeln - 200 bis 250g Kürbis/Zucchini süß-sauer eingelegt - Zwiebeln - Salz - Pfeffer

### Zubereitung für 2 Personen

*Nudeln kochen, Zwiebeln in Olivenöl dünsten, Nudeln dazugeben und alles leicht knusprig braten. Dann das eingelegte Kürbis-/Zucchini-Gemüse süß-sauer hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und ca. 45 Minuten überbacken.*

---

## Spaghetti mit Kürbis süß-sauer

### Zutaten

200 bis 250g Spaghetti - 200g Kürbis-Gemüse süß-sauer eingelegt - Salz - Pfeffer - (Sahne)

### Zubereitung für 2 Personen

*Spaghetti kochen und anschließend kurz in Olivenöl anbraten.*

*Das eingelegte Kürbis-Gemüse süß-sauer hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.*

*Je nach Geschmack etwas frische Sahne hinzugeben.*

*Auf Teller servieren und mit geriebenem Käse bestreuen.*