



**Kochen
mit Globus**

**Gebratene Lyoner
mit Hokkaido-Kürbis**



Zutaten:

700 g Lyoner
500 g Hokkaido-Kürbis
2 Zwiebel
2 Becher Crème Fraîche
200 g Feldsalat

800 g Kartoffeln
Balsamico-Creme
Salz, Pfeffer, etwas Majoran
80 g Walnüsse
etwas Öl

*Dazu passt:
ein kühles Mineralwasser*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in reichlich gesalzenem Wasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Danach in Scheiben schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Die Zwiebeln würfeln, die Hälfte zu den Kartoffeln hinzugeben und schön kross braten. Mit Salz & Pfeffer und etwas Majoran würzen.

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Kürbisfleisch in ca. 2 cm große Würfel zerteilen. Lyoner schälen und ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Kürbis in etwas Öl zusammen mit den restlichen Zwiebeln anschwitzen. Lyoner zugeben und ebenfalls anschwitzen.

Währenddessen den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen.

Die Crème Fraîche zur Kürbis-Lyoner-Mischung hinzugeben und aufkochen lassen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und etwas reduzieren lassen.

Die Kürbis-Lyoner-Mischung zusammen mit den Bratkartoffeln anrichten.

Den Feldsalat auf die Lyoner geben und mit etwas Balsamico Creme garnieren.

Die Walnüsse leicht hacken und über den Feldsalat streuen.

