

SWR1 Radio Weihnachtsmarkt am Sonntag... ..und ‚Schmeck den Süden.
Baden-Württemberg‘ ist mit dabei



SWR1 Weihnachtsmarkt am 3. Advent

Heute weihnachtet es wieder besonders kulinarisch in ganz Baden-Württemberg, denn im SWR1 Radio geht es den ganzen Tag stimmungsvoll um Weihnachtsgefühle. Die beliebtesten Weihnachtslieder stimulieren zum vorweihnachtlichen Backen, Brutzeln und Braten. Und damit Schwung in die Kochlöffel kommt, gibt es zwischen 13 und 16 Uhr jede Menge Rezeptideen und Küchentricks. Dass dabei die kulinarischen Schätze der Heimat im Vordergrund stehen, dafür garantiert unser „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Kochkollege Eberhard Braun. Wir sind gespannt, was er dieses Jahr als Überraschung auspackt.

Wir wünschen allen einen schönen und geschmackvollen 3. Advent. Und als Vorgeschmack haben wir hier eine kleine Auswahl, der Leitfragen, die heute ab 13 Uhr geklärt werden:

- *Kartoffelknödel zum Braten – Tipps und Tricks für die perfekten Knödel*
- *Braten, vegetarisch oder vegan – wie ist der kulinarische Spagat zu meistern?*
- *Geschenkideen aus der Küche*
- *Trend 2021: süß & salzige Naschereien*

Wann? Heute, Sonntag, der 12.12.2021. Ab 13 Uhr

Wo? Im SWR1 Radio Baden-Württemberg

Ein kleiner Vorgeschmack gefällig?

Wir haben eine Rezeptidee für einen vegetarischen, weihnachtlichen Hauptgang.

Die Kombination von frischen, süßlichen Kürbis und Blauschimmelkäse ergänzt sich perfekt zu den Pilzaromen und den nussig-süßen Maroni. Eberhard Braun hat bekam diesen Tipp von einem tollen Kochkollegen, der sich für die Kombi regionaler Butternutkürbis und französischen Blauschimmelkäse entschieden hatte. Wir haben einen jungen, milden Blauschimmelkäse aus Baden-Württemberg genommen und es hat hervorragend geschmeckt. Deswegen hier die Rezeptur für unseren vegetarischen Hauptgang: **Butternut-Kürbis mit Käse, Pilzen & Maroni:**

Zutaten

- 1 kg Butternut Kürbis
- 150-200 g Blauschimmelkäse
- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons
- 50 g Maroni (verzehrfertig) oder Nüsse
- 20 g Kräuterbutter
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Etwas Petersilie

Zubereitung

Den Butternutkürbis schälen und den oberen, längeren „Hals“ in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln. Pilze putzen und halbieren.

Die Kürbisscheiben, Zwiebeln und Pilze in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Öl vermischen.

Alles in eine ofenfeste Pfanne oder Bräter verteilen. 5 EL Wasser darüber träufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen.

Kürbisscheiben mit einem Zahnstocher einstechen, um zu prüfen, ob der Kürbis weich ist.

Dann den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden. Kürbisscheiben mit etwas Kräuterbutter und dem Käse belegen. Maroni halbieren und in die Pfanne geben. Im Ofen 3-4 Minuten weiterbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken Salat und feine Nudeln oder Quinoa.