

Kürbis-Schnitzen: So verwandeln Sie Reste in köstliche Herbstgerichte!

Erfahren Sie, wie Sie nach dem Halloween-Schnitzen die Reste Ihrer Kürbisse sinnvoll nutzen können – köstliche Rezepte und wichtige Hinweise.

Hamm, Deutschland - In der Zeit rund um Halloween stehen die Regale in Supermärkten wieder voller Kürbisse, doch viele wissen nicht, dass die beliebten Schnitzkürbisse, vor allem die Sorte „Ghost Rider“, essbar sind. Nach dem Schnitzen landen oft das Fruchtfleisch und die Kerne im Müll, obwohl sie köstliche Gerichte ergeben können. Dagny Schwarz von der Verbraucherzentrale NRW betont: „Die Reste können in eine herzhafte Suppe verwandelt werden.“ Die Zubereitung ist einfach: Kürbisfleisch mit Zwiebeln und Ingwer anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und pürieren. Ein Hauch von Kürbiskernöl sorgt für das richtige Aroma.

Doch aufgepasst: Nicht alle Kürbisse sind bedenkenlos essbar! Zierkürbisse enthalten Bitterstoffe, die ernsthafte Magen-Darm-Beschwerden auslösen können. Ein Geschmackstest vor dem Kochen ist ratsam: Schmeckt der Kürbis bitter, besser entsorgen! Um in dieser Halloween-Saison auf Nummer sicher zu gehen, sollten die Kürbisreste kulinarisch genutzt werden, anstatt sie wegzuwerfen, **berichtet www.heidelberg24.de.**

Details

Ort	Hamm, Deutschland
------------	-------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de