



Cremiger Kürbisschmand: Der schnelle Kürbis-Dip für den Herbst

Cremig, würzig und die perfekte Ergänzung für die herbstliche Wohlfühlküche: Mein cremiger Kürbisschmand ist ein absoluter Blitz-Dip! Durch die Kombination aus gebackenem Kürbis, frischem Schmand, einer feinen Meerrettich-Note und Kresse schmeckt er unvergleichlich aromatisch. Zusammen mit knusprigen Kartoffelscheiben und buntem Gemüse direkt vom Backblech zauberst du im Handumdrehen ein unkompliziertes Abendessen oder ein tolles Highlight fürs Herbst-Bufferet.

Kochutensilien

- Backblech

Zutaten

Für den Kürbisschmand:

- 400 g Schmand
- 2 Stücke Hokkaido-Kürbis (mitgebacken vom Ofenblech)
- 2–3 TL Tafelmeerrettich
- 1 EL Sahne
- 1 TL Kurkuma (*für eine herrlich goldene Farbe*)
- 1 EL Kürbiskerne
- Frisch gezupfte Gartenkresse
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Knusper-Ofengemüse (Beilage):

- 8 kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend, ungeschält)
- 1 kleiner Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Pflanzenöl zum Beträufeln
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Schritt 1 Ofen heizen & Gemüse schneiden:

Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in dicke Scheiben schneiden (die Schale darf für den besten Knusper-Effekt dranbleiben). Den Kürbis schälen, entkernen und in gleich große Stücke wie die Kartoffeln schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen mit der Messerfläche leicht andrücken.

Schritt 2 Kürbiskerne anrösten:

Während der Ofen vorheizt, die Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ganz ohne Fett hellbraun anrösten, bis sie anfangen zu duften. Herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abkühlen lassen, damit das ausgetretene Kernöl etwas aufgesaugt wird. Anschließend einen Teil der Kerne mit einem Messer grob hacken.

Schritt 3 Schmand-Basis anrühren:

In einer Schüssel den Schmand zusammen mit dem Tafelmeerrettich und der Sahne verrühren. Die Kurkuma und die gehackten Kürbiskerne hinzugeben und alles mit einem Schneebesen cremig glatt rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Schüssel kurz beiseitestellen.

Schritt 4 Ofengemüse rösten:

Kartoffeln, Kürbisstücke, Zwiebeln und Knoblauch auf ein Backblech geben. Das Gemüse mit etwas Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit beiden Händen gründlich durchmischen. Im Ofen für ca. **20 bis 30 Minuten** goldbraun backen.

Schritt 5 Kürbisschmand vollenden:

Wenn das Gemüse im Ofen fertig ist, nimm 2 weiche Kürbisstücke vom Blech und zerdrücke sie auf einem Brett mit einer Gabel zu feinem Püree. Kurz abkühlen lassen und dann gleichmäßig in den vorbereiteten Schmand einrühren.

Schritt 6 Anrichten & Genießen:

Den fertigen Kürbisschmand in ein schönes Schälchen füllen und mit der frischen Gartenkresse sowie den restlichen ganzen Kürbiskernen garnieren. Zusammen mit den heißen Kartoffeln und dem Ofen-Kürbis anrichten und direkt losdippen!