

## „VERBRANNTER“ SPITZKOHL MIT GEBACKENEM KÜRBIS

### Zutaten

- 1 Spitzkohl
- 1 Hokkaidokürbis
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Olivenöl

Für die Kernölmayo:

- 1 Ei
- 1 Löffel Senf
- Saft einer halben Zitrone
- 50g Olivenöl
- 50g Sonnenblumenöl
- 50g Kürbiskernöl
- Salz

### Zubereitung

Einen Spitzkohl im ganzen bei 220 Grad für ca 1 Stunde im Ofen "verbrennen" lassen, er ist gar, wenn man mit einer Gabel den Stiel leicht durchstechen kann. Danach kann man den Spitzkohl "schälen", also die dunklen Blätter abnehmen, vierteln und in der Pfanne mit Butter und Salz etwas nachbraten.

Einen Hokkaidokürbis würfeln und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl in den Ofen bei 200 Grad geben und ca 20 min rösten.

Für die Kernölmayo alles zusammen in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise herstellen, indem man den Mixer langsam von unten nach oben zieht und eine Emulsion herstellt. Klingt komplizierter als es ist!

Über den Spitzkohl oder daneben die Mayo geben und kleine Apfelwürfel und geröstete Kürbiskerne auf den Spitzkohl geben, dazu passt auch sehr gut frisch gehobelter Meerrettich.