Emmentaler-Kugel mit Frischkäse, eingelegtem Kürbis und Preiselbeeren



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Emmentaler-Kugel:
200 g bayer. Frischkäse Doppelrahmstufe
1/2 Bund Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten
200 g bayer. Emmentaler, hauchdünn (z.B. von Goldsteig)
Für den Kürbis:
100 ml Weißweinessig
75 g Zucker
2 cm Ingwer, geschält, fein gerieben
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Zimtstange
400 g Kürbisfruchtfleisch, gewürfelt
Salz
1-2 EL Saucenbinder hell
Außerdem:
Rote-Bete-Pulver
Preiselbeerkonfitüre

Zubereitungszeit	Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
60 Min.					

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit dem Schnittlauch verrühren und 4 gleich große Kugeln formen. Jeweils mittig auf den Teller geben. Die hauchdünnen Käsescheiben der Länge nach in drei Streifen schneiden . Die einzelnen Scheiben fächerartig zusammendrücken und rundherum in den Frischkäse stecken, bis eine Kugel entstanden ist.

2. Essig, 150 ml Wasser, Zucker, Ingwer und Gewürze aufkochen. Kürbiswürfel dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Kürbiswürfel mit einer Schaumkelle herausheben und den Sud etwas einkochen lassen. Salzen, mit etwas Saucenbinder abbinden, Kürbiswürfel wieder dazu geben und abkühlen lassen.

3. Die Emmentaler-Kugeln mit Rote-Bete-Pulver bestäuben und mit Kürbis und Preiselbeeren servieren. Dazu passt frisches Walnussbrot.