



Rezept für Hokkaido-Zwetschgen-Gemüse

400 g Zwetschgen	waschen, entsteinen und vierteln.
400 g Hokkaido	entkernen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2 Schalotten	schälen und fein würfeln. Zusammen mit dem Kürbis,
2 Nelken	und
½ TL Koriander	in
2 EL Öl	1- 2 Minuten anschwitzen. Mit
50 ml Rotwein	ablöschen und zugedeckt ca. 5 Min. gar aber bissfest schmoren lassen. Die
	Zwetschgen untermengen, weitere 2 Min. offen gar dünsten und mit
Salz,	
gemahlenem Piment	und
gemahlenem Pfeffer	abschmecken. Vor dem Servieren die Nelken entfernen.