

## Kürbiskern-Crêpes mit eingelegtem Kürbis



30 Minuten  
(1 Stunde  
Ziehzeit)



6 Personen



vegan

### Zutaten

- 500 g Hokkaido Kürbis
- 300 ml Apfelessig
- 200 g Zucker
- 300 g Wasser
- 2 St. Lorbeer-Blätter
- 1 EL zerstoßener Pfeffer
- Kräuterstiele
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Piment
- 125 g Mehl
- 100g Seidentofu
- 250 g Gemüsebrühe
- 1 Msp Piment d'Espelette
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Kürbiskerne, geröstet

### Zubereitung

- 1) Den Kürbis in dünne Streifen schneiden und in ein Weckglas geben.
- 2) Die anderen Zutaten aufkochen, darüber gießen und verschließen. So für mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- 3) Der eingelegte Kürbis eignet sich zu Vorspeisen, Salaten, zum Grillen und als süß-saurer Kick zu vielen herzhaften Gerichten.
- 4) Für die Crêpes Mehl, Seidentofu, Gemüsebrühe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 5) Mit den Gewürzen abschmecken.
- 6) Die Kürbiskerne rösten und kleinhacken.
- 7) In einer leicht eingefetteten, beschichteten Pfanne den Teig dünn verlaufen lassen und von beiden Seiten backen.

**Guten Appetit** wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Aus den Resten vom Kürbis kann man noch eine leckere Suppe oder ein cremiges Püree kochen. Für die Cremigkeit kann man Seidentofu oder Kokosmilch verwenden.

