

Kürbis schälen - Schritt für Schritt

1. Kürbis zunächst mit einem **großen scharfen** Messer halbieren, dann je nach Größe weiter Vierteln usw.

Kürbiskerne und Fasern sorgfältig mit einem Esslöffel herauslösen, dabei möglichst wenig Fruchtfleisch entfernen. Die Kürbiskerne können im Ofen getrocknet und weiterarbeitet werden.

2. Die Schale mit einem Sparschäler oder scharfen Haushaltsmesser vom Kürbis entfernen.

3. Kürbis nach dem Schälen je nach Rezept würfeln, in Spalten schneiden oder reiben und lecker weiterverarbeiten.

Viel Erfolg & Guten Appetit!