

A close-up photograph of several skewers (spiesse) arranged on a wooden surface. Each skewer consists of a square piece of roasted pumpkin, a slice of cured salami (Salametto con Pepe Valle Maggia), and a fresh sage leaf. The skewers are held together by wooden sticks. In the background, more skewers are visible on a white plate, and some fresh sage leaves are scattered on a piece of parchment paper.

Spiesse mit Kürbis und Salametto con Pepe Valle Maggia

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Salametti con Pepe Valle Maggia
- 400g Butternutkürbispulpe
- 8 Schnittlauchblätter
- n.b. Olivenöl
- 4 Bund Salbei
- n.b. Erdnussöl zum Frittieren
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Zwiebeln schälen und halbieren.
4. Den Kürbis in kleine Würfel mit ungefähr 3 cm Seitenlänge zerschneiden und beide auf das Backblech legen.
5. Mit Salz, Pfeffer, einigen Blättern Salbei und einem Spritzer Olivenöl beträufeln.
6. Für ungefähr 40 Minuten in den Ofen geben, bis das Gemüse weich ist.
7. Den Grill für 2 oder 3 Minuten einschalten, um die Oberfläche goldgelb werden zu lassen, und das Gemüse aus dem Ofen nehmen.
8. Das Erdnussöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Salbeiblätter für wenige Sekunden frittieren und auf Küchensaugpapier abtropfen lassen.
9. Die Salametti in Scheiben schneiden und paarweise auf den geschnittenen Schnittlauch und die Kürbiswürfel legen.

10. Das Ganze mit Stäbchen fixieren, mit den frittierten Sal-beiblättern garnieren und servieren.