



Foto: rezkr von Getty Images via canva.com



# Süßer Kürbis mit Walnuss Topping

**ZUTATEN | 2 PORTIONEN**

- 1 kleiner Hokkaido
- etwa 6 Walnüsse  
alternativ: Haselnüsse,  
Mandeln oder Cashew-  
kerne
- etwa 2 EL Agaven-  
dicksaft alternativ: ca.  
1 EL Dattelsirup
- Zimt

**ZUBEREITUNG | 10 MINUTEN OHNE RUHEZEIT**

1. Kürbis halbieren, entkernen, schälen und fein raspeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. Den Kürbis mit Agavendicksaft und Zimt nach Gusto abschmecken. Für etwa 30 min. im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.
3. Nach Bedarf erneut abschmecken und kurz vor dem Servieren mit den gehackten Walnüssen bestreuen.