



EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Kürbisbrot

Den Kürbis schälen, von allen Kernen und Fasern befreien und in Würfel schneiden. Mit 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 min. kochen, bis der Kürbis weich ist. Die Würfel abgießen, dabei den Sud auffangen, und den Kürbis mit dem Pürierstab fein zermusen. Die Kürbiskerne sowie den geschälten Ingwer fein hacken. Anschließend die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und rühren Sie die zerkrümelte Hefe mit 5 EL vom Kochsud an. Kürbispüree, Ingwer, Zitronenschale, Kürbiskerne, Zucker und Salz zum Mehl geben und alles gut durchkneten. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 45 min. gehen lassen. Nun die Kastenform fetten, den Teig einfüllen und nochmals 15 min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen und das Brot im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ungefähr 40 min. backen, bis es schön gebräunt ist. Zuletzt das Brot kurz in der Form stehenlassen, auf ein Kuchen-gitter stürzen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 1 Stunde Gehzeit

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten für eien 30 cm Kastenform:

- 1 Kürbis, ungeputzt ca. 600 g
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50 g Kürbiskerne
- 500 g helles Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Würfel frische Hefe (42g)
- 2 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- Öl oder Butter für die Form

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Pumpkin-Pie

Aus Mehl, weißem Zucker, Butter, einem Ei und der Prise Salz einen Teig kneten und diesen 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Kürbisfleisch auf dem Backblech im Ofen bei 200°C ca. 30 Min garen und anschließend pürieren. Das Püree mit braunem Zucker, Mandeln, Zimt, Puddingpulver und Eigelb verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Füllung heben. Danach eine Springform fetten und den Mürbteig so darin ausrollen, dass ein 3 cm hoher Rand stehenbleibt. Füllung in die Form gießen und abermals bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Garzeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zutaten:

400 g	Kürbisfleisch
250 g	Mehl
50 g	weißer Zucker
125 g	Butter
1	Ei
100 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
100 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Vanillepuddingpulver
3	Eier (getrennt)
	Salz, Butter für die Form



www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de



Bogie's
Pflanzenwelt

grün
erleben



EINFACH KÖSTLICH!

Feine Kürbiscremesuppe

Zuerst wird der Kürbis geschält und in kleine Stücke geschnitten.

Die Kartoffeln und Karotten ebenfalls schälen und genau wie die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf den Kürbis, Karotten, Kartoffeln und die Zwiebel weich kochen. Die Reihenfolge empfiehlt sich, da die Kartoffeln am schnellsten weich sind. Wichtig dabei ist immer genügend Wasser (ca. ½ l) dazu zugeben.

Anschließend den Topfinhalt mit einem Passierstab oder Kartoffelstampfer passieren – dabei darf ruhig noch etwas Wasser zugegeben werden. Nun hat die Suppe die richtige Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer wird jetzt für die richtige Würze gesorgt. Danach wird die Hälfte der Schlagsahne untergerührt. Zuletzt wird jeder servierten Suppenschale ein Klecks geschlagene Sahne hinzugegeben und etwas gehackte Petersilie darüber getreut.

Garzeit: ca. ½ Stunde

Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis, honigmelonengroß
- 1–2 Kartoffeln
- 1–2 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 kleines Stück Butter
- 200 g Schlagsahne
- 1 Bund gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Buderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Kürbisquiche vom Blech

Für den Teig das Mehl mit der Butter mischen. 2 TL Salz und ca. 100 ml kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten – hierbei sollten keine Butterstückchen mehr zu sehen sein. Nun den Teig zu einer Kugel rollen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Für den Belag den geschälten und geputzten Kürbis mittelfein raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Anschließend den Schinken nach Belieben vom Fett-Rand befreien und in kleine Würfel schneiden. Danach den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken, mit der Sahne und den Eiern verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Nun den Kürbis mit den Frühlingszwiebeln, der Petersilie und dem Schinken unter die Käsecreme mischen und mit etwas Salz abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Jetzt sollten Sie den Teig nochmals durchkneten und auf dem Blech ausrollen, wobei Sie rundherum einen kleinen Rand hochziehen. Die Kürbismasse darauf verteilen und die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Zuletzt die Quiche abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Zutaten:

500 g	Kürbisfleisch
450 g	Mehl
225 g	Butter
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
100 g	geräucherter Schinken
350 g	Gorgonzola
250 g	Sahne
3	Eier
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Kürbisreis

Den Reis mit kochendem Wasser abbrühen und anschließend mit der Milch, der Butter und den Gewürzen unter gelegentlichem Schütteln zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und zudecken, um den Reis langsam ausquellen zu lassen. Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden, weich kochen und mit dem gar gekochten Milchreis unterheben. Nach belieben 1 Stückchen Ingwer hinzugeben – das gibt einen noch kräftigeren Geschmack.

Zutaten:

400 g	Kürbis
200 g	Reis
1 Stück	Zimt
20 g	Zucker und Zimt zum Betreuen
1 ¼ l	Milch
1 Stück	Zitronenschale
2 g	Salz
30 g	Butter
30 g	Zucker



www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de



EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Novembersalat

Zuerst rösten Sie die trockenen Kürbiskerne und reiben den Kürbis mit der Röstiraffel. Anschließend putzen Sie die Champignons und schneiden sie in Scheiben. In der Hälfte des Öls den Kürbis andünsten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Im restlichen Öl die Pilze andünsten. Nun die Sauce zubereiten. Dazu den Ingwer schälen und in die Sauce reiben, die gehackte Petersilie beifügen. Den geputzten Feldsalat auf Tellern anrichten und mit etwas Sauce beträufeln. Die restliche Sauce mit dem Kürbis und den Pilzen vermengen und auf dem Feldsalat anrichten. Zum Schluss den Salat mit den Kürbiskernen garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kürbisfleisch
2-3 EL Kürbiskerne
200 g Champignons
200 g Feldsalat
1 EL Sonnenblumenöl

Für die Salatsauce:

3 EL Essig
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl
1 Stück Ingwer
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Kürbis-Kompott im Vanillerand

Geben Sie die Milch mit dem Reis in einen Topf. Danach fügen Sie die Vanilleschote, das Mark der Vanilleschote und die Zitronenschale hinzu. Zugedeckt das Ganze nun etwa 40 Minuten bei wenig Hitze aufquellen lassen. Nehmen Sie anschließend die Vanilleschote und die Zitronenschale heraus. Jetzt schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse auf und rühren die Creme fraiche unter. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit der Eiercreme unter den Reis heben. Nun die Masse in eine kalt ausgespülte Ringform füllen, glattstreichen und für ca. 2 Stunden kaltstellen. Inzwischen den Kürbis würfeln und in einen Topf geben. Weißwein, Grafschafter und Orangenlikör dazugeben und aufkochen. Nach 10 Minuten köcheln abkühlen lassen. Die Pinienkerne in einer trockenen, beschichteten Pfanne rösten und untermischen. Zuletzt den Reis auf eine Platte stürzen und das Kompott in die Mitte geben.

Zutaten für 4 Personen:

1 ½ l	Milch
125 g	Milchreis
500 g	Kürbisfleisch ohne Schale
1	Vanilleschote
2	Eigelb
50 g	Zucker
1	Zitrone, davon die Schale
250 g	Crème fraîche
5 Blatt	Gelatine
0,1 l	Weißwein
5 EL	Grafschafter Karamell
4 cl	Orangenlikör
3 EL	Pinienkerne

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Buderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

Bogie's
Pflanzenwelt

grün
erleben



Kürbis-Punsch

Zutaten:

ca. 2 kg	Speisekürbisfleisch
1	Zitrone
500 g	Kristallzucker
2 l	Weißwein
100 ml	Marillenlikör
50 ml	Marillenbrand
175 ml	Punschkonzentrat

Zubereitungszeit: ca. ½ Stunde

Garzeit: gut 2 Stunden

Zucker mit 1 l Wein aufkochen. Kerne und weiches Fruchtfleisch entfernen, dann das feste Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel im heißen Wasser bissfest blanchieren und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Zuckerwein mit dem restlichen Wein, dem Marillenlikör und dem Marillenbrand mischen. Den Saft von einer Zitrone und das Kürbisfleisch dazugeben und dann einige Zeit (mind. 2 Std.) ansetzen. Den Punsch erhitzen und das Punsch-Konzentrat hinzugeben.

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



EINFACH KÖSTLICH!

Orientalische Kürbissuppe

Braten Sie die Zwiebeln und die Kartoffeln in der Butter leicht an.
Dann geben Sie die Kürbisstücke, die Gemüsebrühe und ca. ½ l Wasser hinzu.
Zugedeckt das Ganze nun etwa 12 Minuten weich garen lassen.
Danach das Gemüse fein pürieren und den Apfelsaft und Crème fraîche bzw. saure Sahne unterrühren. Je nach Konsistenz der Suppe können Sie noch etwas Wasser hinzugeben. Anschließend mit Ingwer, Zitronensaft, Salz und Zimt abschmecken und mit Mandeln dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. ½ Stunde

Garzeit: ca. ½ Stunde

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 250 g Kürbis, geputzt und in Stücke geschnitten
- 2 EL gehobelte Mandeln oder Mandelblättchen, ohne Öl geröstet
- 70 g Zwiebeln, gewürfelt
- 250 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- ca. 2 TL frische Ingwerwurzel, fein geschnitten
- 35 g Butter
- 2 EL Gemüsebrühe (Konzentrat)
- ¼ l Apfelsaft
- 3 EL Crème fraîche oder saure Sahne
- 1-1 ½ TL Zitronensaft
- ca. ¼ TL Zimtpulver
- Salz

www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de





EINFACH KÖSTLICH!

**Bogie's
Pflanzenwelt**

**grün
erleben**



Kürbis-Kartoffel-Blech

Schneiden Sie den Kürbis und die Kartoffeln in gleichgroße Scheiben und reiben Sie das Blech mit Olivenöl ein. Anschließend schichten Sie die Kartoffel- und Kürbisscheiben abwechselnd auf dem Blech.

Jede Schicht gut mit Salz und Rosmarin würzen.

Dann im Ofen bei ca. 220 °C, 20 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 ½ kg Hokkaido-Kürbisfleisch
- 1 ½ kg Kartoffeln mit Schale, gut gewaschen
- Olivenöl
- 4-5 EL Rosmarin
- Salz



www.bogies.de

Bogie GmbH „Ihre Pflanzenwelt in Büderich“
Düsseldorfer Str. 197 · 40667 Meerbusch

Telefon: 0 21 32/99 29-0
Fax: 0 21 32/99 29-39
E-Mail: info@bogies.de