

Kürbisgemüse mit Erpfipüree oder Pasta

Für dieses Gericht wurde wieder einmal eine **Zwiebel** geschnippelt und in wenig **Fett** angeröstet. Danach haben wir **2** mittelgroße **Karotten** klein geschnitten und hinzugefügt bevor wir den in Würfel geschnittenen **Hokaidokürbis** dazugegeben haben. **3-4 Paradeiser** häuten und zerkleinern (oder **1 Dose Tomaten**) und kurz mit dünsten lassen. Dann mit etwas Wasser aufgießen. Nicht zu viel Wasser nehmen, weil das Kürbisgemüse eher dick und breiig sein soll, wenn es fertig ist. Gewürzt haben wir mit **Salz, Pfeffer** und **Kümmel**. Wenn die Paradeiser zu wenig säuerliche Note abgeben, kann man noch einen Spritzer Zitrone oder einen Schuss Essig dazugeben.

Als Beilage eignen sich Pasta, Erpfipüree oder einfach alles, wonach euer Sinn steht!



Kürbisgemüse mit
Pasta



Kürbisgemüse mit
Erpfipüree

Share this: