



## Rezept für Kürbiseintopf

### Zutaten für 6 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 750 g Kartoffeln
- 250 g Porree
- 2 Zwiebel
- ca. 1,5 - 2 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL Butter oder Margarine
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Den Hokkaidokürbis (muss nicht geschält werden) halbieren, Kerne herauskratzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Porree putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln.
- Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Die Kartoffeln und den Porree zugeben und für 10 Minuten mitbraten, ohne dass sie braun werden. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kürbisstücke in den Topf geben und mit der Gemüsebrühe angießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Kürbiseintopf zum Kochen bringen, dann die Temperatur zurückschalten und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis Kürbis und Kartoffeln gar sind.
- Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach Geschmack kann der Eintopf mit 2 EL Crème fraîche und 1 Prise Muskat abgeschmeckt werden.

Wer jetzt nicht auf Fleisch verzichten möchte: Wienerwürstchen sind ganz lecker dazu.