



Kürbiseintopf

»Dieser Kürbiseintopf ist ein richtiges Wohlfühlgericht – warm, samtig und duftend nach Herbst und Winter. Perfekt für die kalte Jahreszeit.«

– Rossi vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 400g festkochende Kartoffeln
- 200g Pastinaken
- 500g Hokkaido-Kürbis (entkerntes Gewicht)
- 1l Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Petersilie
- 2EL Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. Pastinaken schälen, dann den Kürbis waschen und entkernen. Das Gemüse in Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffel- und Pastinaken-Würfel dazugeben und mit Deckel zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Danach den Kürbis dazugeben und alles weitere 10 Minuten garen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Kürbiskerne grob hacken. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie und Kürbiskernen bestreut servieren.

Tip

Selbst angebautes Gemüse ist immer am leckersten. Lass dich in unserem Garten, Haus & Hof Bereich in Halle 1.2 und 2.2 inspirieren dein eigenes Beet anzulegen!