AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Herbst	international

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-EINTOPF



Rezept: brigitte.de, 17. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit Kürbis lassen sich vielfältige Eintöpfe zusammenstellen. Hier einer mit Süsskartoffeln und einem feinen Topping.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Schalotte
450 g	Süsskartoffeln
800 g	Kürbis, z.B. Hokkaido
2 EL	Olivenöl
2 TL	Mildes Paprika
4 dl	Milch
5 dl	Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Zitronensaft
50 g	Pecannüsse
2 Zw	Minze
75 g	Stangensellerie
150 g	Griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG

1. Schalotten fein würfeln. Süßkartoffeln schälen, abspülen und in Stücke schneiden. Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Süßkartoffeln und Kürbis darin 3 Min. anbraten. Mit Paprikapulver bestäuben.
3. Milch und Gemüsefond zugießen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen. Pro Portion eine halbe Kelle Gemüse aus dem Fond nehmen, mit dem Stabmixer pürieren und wieder in den Topf geben.
4. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen.
5. Minze abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Sellerie rüsten und sehr fein würfeln. Nüsse, Minze und Sellerie mischen.
6. Den Eintopf auf Teller anrichten. Einen Klecks Joghurt darauf geben und mit der Nuss-Sellerie-Topping bestreuen und servieren.