

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
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	5 dl	Gemüsebouillon
450 g	Süsskartoffeln		Salz, Pfeffer aus der Mühle
800 g	Kürbis, z.B. Hokkaido	2 EL	Zitronensaft
2 EL	Oliveöl	50 g	Pecannüsse
2 TL	Mildes Paprika	2 Zw	Minze
4 dl	Milch	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.