Nah&Frisch

Maggi Professional

Kürbisgemüse

Vorspeise Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Den Kürbis schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden oder grob raspeln. Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken und in Butter anschwitzen. Das Kürbisfleisch, die Paprikastücke und den gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit Essig ablöschen und mit 1/8 Liter Wasser aufgießen. Den Maggi Suppenwürfel einstreuen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten dünsten.

TIPP: Zum Verfeinern Sauerrahm mit Mehl versprudeln und das Gemüse damit binden. Anschließend mit gehackter Petersilie verfeinern.

ZUTATEN

- 1 kg Kürbis
- 1 Paprika rot
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Essig
- 1 Würfel Maggi Rindsuppe
- 1/8 l Sauerrahm
- 1 EL Mehl
- 1 Bund Petersilie
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer