

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Kürbis- Möhren Creme

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Muskatkürbis (Ersatzweise Hokkaido)
- 250 g Möhren
- 40 g Rosinen
- 200 g Sauerrahm
- Walnusskernöl
- Pfeffer + Salz
- 2 Tl Zitronensaft
- 30 g Kürbiskerne
- Ingwer

Kürbisfleisch und Möhren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse dazugeben, ca. 6-8 Minuten ohne Wasser weich schmoren.

Rosinen im Zitronensaft einweichen. Das Gemüse nach Ende der Garzeit mit dem Pürierstab fein mixen. Sauerrahm und Rosinen mit dem Zitronensaft dazugeben und unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken und wenn nötig nochmals ganz kurz erwärmen. Vor dem Servieren mit grob gehackten Kürbiskernen bestreuen.

