

Püree aus gebratenem Kürbis

Zutaten:

E 500 g Kürbis (z. B. Hokkaido), **E** 2 EL Mandelmuss, **E** 2 EL Walnussöl,
M ¼ TL Koriandersamen, **M** 1 Prise Muskatnuss, **M** ½ daumengroßes Stück frischer Ingwer,
W ¾ TL Salz, **W** 60 ml Wasser
H ¼ Bund Dill,
F ¼ TL Kurkuma gemahlen.

Vorbereitung:

E Kürbis (evtl. schälen) in Würfel schneiden
M Ingwer in Scheiben hobeln, anschließend in Streifen schneiden und würfeln
H Dill fein hacken

Zubereitung:

F In einem heißen Topf,
E Walnussöl erwärmen. Kürbis kurz anbraten.
M Ingwer kurz mitbraten lassen. Mit Koriander und
W Salz würzen. Ablöschen mit Wasser.
Deckel auflegen, Hitze auf kleinste Stufe stellen und den Kürbis ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist.

Anschließend pürieren.

H Dill,
F Kurkuma und
E Mandelmuss in das fertige Püree geben und unterrühren.
M Mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss fein abschmecken.

Das Püree kann vor dem Servieren noch mit gerösteten Kürbiskernen bestreut werden.