

KÜRBIS an Paprikasauce



Hinweis :

Wir essen den Kürbis am liebsten mit Teigwaren. Eignet sich aber auch als Beilage.

Zutaten :

30 g Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

800 g Kürbisfleisch, gewürfelt

3 EL Paprikapulver

2 dl Gemüsebouillon

2 dl saure Sahne

Kräutermeersalz (Salz)

Pfeffer aus der Mühle

½ Bund frisches Basilikum, in Streifen geschnitten

Zubereitung :

1. Zwiebeln in Butter dünsten. Kürbis und Paprika dazugeben. Kurz mitdünsten.
Mit der Gemüsebouillon ablöschen.
Zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Minuten garen.
2. Dem Gemüse wenig Flüssigkeit entnehmen.
Mit der sauren Sahne verrühren.
3. Saure Sahne und Gemüse mischen. Würzen.
Mit dem Basilikum garnieren.