Gebratene Kürbiswürfel mit Pellkartoffeln und Kräuterquark

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
500 g	Kürbis (Muskat- oder Hokkaidokürbis)
	Olivenöl zum Braten
2	Knoblauchzehen
	etwas Chilipulver
100 ml	Gemüsebrühe
20 ml	Apfelsaft
1 El	getrocknete Petersilie
	Salz & Pfeffer
150 g	Kräuterquark
100 g	Saure Sahne

(Angaben für 3 Personen)

Kürbis schmeckt nicht nur als Suppe! Wir schlagen vor, ihn als gebratene Würfel mit Pellkartoffeln und Kräuterquark zu servieren. Dazu passt außerdem ein saisonaler Salat.

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Wasser garen. Den Kürbis schälen, entkernen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Kürbis anbraten, de Knoblauch durch eine Presse hinzudrücken und alles mit Chilipulver bestreuen. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft ablöschen und zugedeckt garen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Während der Garzeit Kräuterquark und saure Sahne verrühren.