
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, den Knoblauch durch eine Presse hindrücken 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.

