



Cremiger Kürbis-Kartoffel-Eintopf

PORTIONEN: FÜR 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 700 g Hokkaido-Kürbis
- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pflanzenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne (für eine vegane Alternative Hafersahne)
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 70 g Parmesan, gehobelt (für eine vegane Alternative ersetzen oder weglassen)
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Kürbis entkernen, Kartoffeln schälen, beides würfeln. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch hacken. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Kürbis und Kartoffeln zugeben, kurz anbraten. Knoblauch kurz mitbraten, mit Brühe ablöschen, 10 Min. köcheln lassen. Sahne einrühren, 5–10 Min. weitergaren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Parmesan und Petersilie servieren.