

Ingwer- Kürbis- Püree

Zutaten

700g Hokkaidokürbis
50g frischer Ingwer
400ml Gemüsebrühe
20g Butter
50g Sahne
Salz
Pfeffer
1TL frisch gepressten Zitronensaft

Zubereitung

1. Kürbis waschen, Kerne und hässliche Hautstellen entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Beides mit der Brühe in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Kürbis unter gelegentlichem Rühren 15-20 Min. kochen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Topf von der Herdplatte ziehen, die Butter im Kürbis schmelzen, Sahne hinzufügen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Tipp:

16 große Garnelen mit Frühlingszwiebelringen in Öl anbraten, mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.