



Kürbispüree

ZUTATEN | ETWA 600 G

- etwa 600 g Kürbis (z.B. Butternut, Hokkaido, oder Muskatkürbis)

ZUBEREITUNG | ETWA 65 MINUTEN

1. Backofen auf 200°Grad Ober- und Unterhitze (oder 160°Grad Umluft) vorheizen. Kürbis waschen, halbieren und entkernen.
2. Kürbishälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf mittlerer Schiene für etwa 40 bis 55 min. im Ofen backen, bis der Kürbis weich ist. Danach aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Hälften kratzen und fein pürieren. Hinweis: Die Schale vom Hokkaido kann gerne mitpüriert werden, da diese essbar ist.
4. Nach Gusto das Kürbispüree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entweder sofort z.B. als Beilage servieren oder portionsweise einfrieren (dann ist es im Tiefkühlschrank für etwa 6 Monate haltbar).

