



# SPITZ WEGGERICH

NATUR & BIO-FEINKOST

*Rezept*

DES MONATS

## Kürbisragout

### Zutaten für 4 Personen

0.5 l Gemüsebrühe, 600 g Kartoffeln, 800 g Kürbis, 3 EL Öl, 1 Bund Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 Becher Schlagobers, 2 Stk Zwiebeln

### Zubereitung

- 1 Kartoffeln und Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und mit der gewaschenen Petersilie fein hacken.
- 2 Zwiebelstückchen in heißem Öl anbraten. Mit Brühe aufgießen, Kürbis und Kartoffeln dazugeben und für 25 Minuten köcheln lassen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Schlagobers und Petersilie unterrühren.