

DO IT YOURSELF!

KÜRBISREZEPTE

IM ANGEBOT:
HALLOWEEN
KÜRBISSE*

ANLEITUNG

Unsere LandMAXX-Kürbisse sind zum Verzehr geeignet.
Hier ein paar Rezeptideen für Sie:

KÜRBISUPPE

Zutaten: 1 Kürbis // 2 Kartoffeln // 2 Zwiebeln // 1 Knoblauchzehe // 2 EL Butter // 1 l Gemüsebrühe // ½ Bund Petersilie
100 ml Sahne // Salz + Pfeffer // Muskatnuss

Vorbereitung: Kürbis waschen, schälen, halbieren // faseriges Fruchtfleisch samt Kernen entfernen // Kartoffeln schälen
Kürbis und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden // Zwiebeln würfeln // Knoblauch fein hacken // Petersilie klein hacken



Kochen:

1. Butter in großem Topf erhitzen und Zwiebeln darin 2-3 Minuten anbraten
2. Knoblauch, Kürbis- und Kartoffelstücke hinzufügen und kurz mitbraten
3. Mit Gemüsebrühe ablöschen
4. Suppe aufkochen
5. Bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen

Abschmecken und Servieren: Wenn Kürbis und Kartoffeln weich sind, fein pürieren // mit Sahne verfeinern // nach Wunsch mit Wasser oder Gemüsebrühe verdünnen // mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken // mit gehackter Petersilie garnieren

KÜRBISPASTA

Zutaten: 1 Kürbis (klein) // 2 Knoblauchzehen // 150 g Feta // 2 EL Olivenöl // 250 ml Gemüsebrühe // 1 TL italienische Kräuter // 250 g Nudeln

Vorbereitung: Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen // Kürbis halbieren und Kerngehäuse entfernen // Kürbis klein schneiden // Knoblauchzehen klein hacken

Backen:

1. Kürbis, Knoblauch, Gewürze, Kräuter und Feta in eine Auflaufform geben
2. Olivenöl darüber träufeln und Gemüsebrühe darüber gießen
3. ca. 30 Minuten backen
4. In der Zwischenzeit Nudeln nach Packungsangabe kochen
5. Inhalt der Auflaufform pürieren
6. Nudeln abgießen und mit Kürbiscrème vermischen



KÜRBISKUCHEN

Zutaten: 360 g Kürbis // 4 Eier // 300 g Weizenmehl // 200 ml Öl // 180 g Zucker // 1 TL Zimt // Muskatnuss // 150 g gemahlene Mandeln // 1 Päckchen Backpulver // 1 Prise Salz

Kürbis: Kürbis waschen und schälen // Kerne und faseriges Fruchtfleisch entfernen // das restliche Fruchtfleisch raspeln

Rührteig:

1. feuchte Zutaten: Eier, Zucker, Öl, Salz, Zimt und Muskat schaumig rühren
2. trockene Zutaten: Mehl, Backpulver und Mandeln mischen
3. Trockene unter die feuchten Zutaten heben

Backen: Kastenform fetten und mehlen // Teig einfüllen // bei 160°C Umluft 75 Min. backen



*erhältlich in den Märkten: Bad Lausick, Coswig, Großenhain, Klipphausen, Radeburg, Naunhof, Nossen und Ortrand

WWW.LANDMAXX.DE

