

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Topf

Zutaten für ca. 6 Portionen: Arbeitszeit: ca. 25 min

- 500g Kartoffeln
- 1 kleiner Hokkaido
- 1-2 Paprikaschoten
- 3-4 Möhren
- 1 Stange Lauch oder 1 kleine Zucchini
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Gemüsebrühe

Einen großen Topf mit etwas Öl erhitzen und eine fein gehackte Zwiebel darin glasig anschmoren. Mit Salzwasser aufgießen und weiter erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden und in den Topf geben. Den Hokkaido waschen aufschneiden, die Kerne entfernen und alles Übrige ebenfalls würfen und mit zu den Kartoffeln geben. Beides zum Kochen bringen und nun auch die geputzten und geschnittenen Möhren dazu geben sowie den in feine Scheiben geschnittenen, gewaschenen Lauch. Auch die Paprika, gewaschen, entkernt und in schöne Stücke geschnitten, kann mit in den Topf. Etwas Gemüsebrühe zugeben. Alles zusammen für ca. 15-20 Minuten kochen lassen.

Abschließen die fein gehackte Petersilie zugeben und nochmal abschmecken.

Schon kann serviert werden.

Guten Appetit!

[Zurück](#)