

Rezept

# Scharfes Kürbisgemüse mit Dillrahm

Ein Rezept von Scharfes Kürbisgemüse mit Dillrahm, am 28.04.2024

## Zutaten

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>1</b> kleiner Butternusskürbis (oder Hokkaido) | <b>1</b> Zwiebel                |
| <b>2</b> cm Ingwerwurzel                          | <b>1</b> Chilischote            |
| 3-5 EL Olivenöl                                   | ½ Tube Tomatenmark              |
| ½ TL Cayennepfeffer                               | <b>400 ml</b> Gemüsebrühe       |
| <b>150 ml</b> Crème fraîche                       | <b>3</b> Dillzweige             |
| Salz  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| Fladenbrot  |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1130 kcal

## Zubereitung

1. Den Butternusskürbis schälen (den Hokkaido waschen und putzen, nicht schälen), halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauschaben und das Fruchtfleisch auf der Vierkanteibe grob hobeln.

---

2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein hobeln. Die Chilischote waschen, putzen und klein schneiden.

---

3. Das Öl in einem Topf erhitzen und Kürbis, Ingwer, Tomatenmark und nach Belieben Cayennepfeffer oder fein gewürfelte Chilischote dazugeben. Die Gemüsebrühe dazugießen und alles einkochen, bis der Kürbis weich und die Flüssigkeit verkocht ist.

---

4. Die Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit der Crème fraîche verrühren und Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. Das Kürbisgemüse in einer Schale oder mittig auf einem Teller anrichten. Den Dillrahm darübergeben und mit etwas knusprigem Fladenbrot genießen.