

Rezept

Hokkaidokürbis-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Hokkaidokürbis-Kartoffel-Püree, am 10.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 450 g Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 600 g) | 600 g mehlig kochende Kartoffeln |
| 2 Knoblauchzehen | Salz |
| 30 g Raclettekäse | 1 Bund Schnittlauch |
| 30 g Butter | 3 EL Sahne |
| Pfeffer | Zitronensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Kürbis entkernen und mit den Kartoffeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und halbieren.

2. Alles mit 700 ml Wasser und 1 TL Salz in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Min. kochen.

3. Inzwischen Käse reiben und Schnittlauch in Ringe schneiden.

4. Knoblauch aus dem Topf mit Kürbis und Kartoffeln entfernen und Wasser abgießen. Gemüse bei kleiner Hitze unter Rühren 10 Min. ausdampfen lassen und anschließend mit einer Gabel zerdrücken.

5. Butter, Käse und Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch unterheben und Püree servieren.