

Rezept

# Hokkaidokürbis-Kartoffel-Püree

Ein Rezept von Hokkaidokürbis-Kartoffel-Püree, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 600 g)	<b>600 g</b> mehlig kochende Kartoffeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	Salz
<b>30 g</b> Raclettekäse	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>30 g</b> Butter	<b>3 EL</b> 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.