

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Kabanossi-Pfanne

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Kabanossi-Pfanne, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Hokkaido-Kürbis	300 g festkochende Kartoffeln
100 g Kabanossi	1 rote Zwiebel
1 EL Olivenöl	1/2 Bund Petersilie
1 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Kürbis waschen, entkernen, Kartoffeln schälen, beides in 1 cm große Würfel schneiden. Kabanossi in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kabanossi in 1-2 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln, Kürbis und Kartoffeln unter Rühren bei mittlerer Hitze 10 Min. braten.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Gemüse mit Tomatenmark und Brühe verrühren. Kabanossi dazugeben und alles noch 2-3 Min. kochen. Salzen und pfeffern. Petersilie unterheben. Dazu schmeckt Joghurt.