

#### Rezept

# Kartoffel-Kürbis-Kabanossi-Pfanne

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Kabanossi-Pfanne, am 07.06.2025

#### Zutaten

300 g Hokkaido-Kürbis

300 g festkochende Kartoffeln

100 g Kabanossi

1 rote Zwiebel

1EL Olivenöl

1/2 Bund Petersilie

200 ml Gemüsebrühe

Salz

### **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.