

Rezept

Kürbiseintopf mit Chorizo

Ein Rezept von Kürbiseintopf mit Chorizo, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 600 g Kürbis (z.B. Hubbard-Kürbis) | 250 g Möhren |
| 500 g festkochende Kartoffeln | 2 Zwiebeln |
| 150 g Chorizo | 2 EL Olivenöl |
| 900 ml Gemüsebrühe | 1 EL frisch gehackter Thymian (oder 2 TL getrockneter Thymian) |
| Salz | Pfeffer |
| ½ Bund Petersilie | 1 – 2 EL Zitronensaft |
| 1 Lorbeerblatt | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen. Möhren, Kartoffeln und Kürbis schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Chorizo schräg in ½ cm dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Chorizo unter Rühren bei milder Hitze 3 Min. braten, herausnehmen. Dann die Zwiebeln im Bratfett andünsten. Kürbis, Möhren und Kartoffeln dazugeben und unter Rühren 3 Min. mitdünsten.
3. Brühe, Thymian und Lorbeer hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eintopf aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Min. kochen lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und hacken.
4. Chorizo unterrühren, den Eintopf mit Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte der Petersilie unterrühren, den Rest obendrauf streuen.