



Kürbiseintopf

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1/2	Muskat-Kürbis	1	Hokkaido Kürbis
200 g	Kartoffeln	300 g	Süßkartoffeln
2	Äpfel	1	Zwiebel
	Öl	1 Becher	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer		Gemüsebrühe

Zubereitung

Zubereitung

1. Muskat-Kürbis schälen und entkernen.
2. Hokkaido Kürbis entkernen.
3. Kartoffeln schälen.
4. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien und alles in Würfel schneiden.
5. Die Zwiebel groß würfeln und kurz in Öl anschwitzen, dann die Würfel dazu geben.
6. Mit Gemüse- oder Hühnerbrühe aufgießen und weichkochen.
7. Mit etwas Crème Fraîche anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kürbiseintopf

Stand 19.04.2022