

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kürbis mit Dörripflaumen

Zutaten: 400g Hokaido oder Muskat Kürbis
1 Zwiebel, 2 Möhren
1 El Butter, Salz, Pfeffer
Thymian, Akazienhonig
100g Dörripflaumen
¼ l Malzbier,
1/8 l Gemüsebrühe

Den Kürbis waschen und halbieren, die Kerne und Fasern entfernen. Der Hokaido Kürbis kann mit Schale verwendet werden. Beim Muskat Kürbis muss man die Schale allerdings entfernen. Den Kürbis in Stücke schneiden, mit der Zwiebel und den Möhren in Butter anrösten.

Salz und Thymian hinzugeben und alles mit Malzbier und Gemüsebrühe ablöschen. Die Dörripflaumen zufügen und ca. 15-20 Min. garen.

Das ganze mit einem Hauch Akazienhonig abschmecken.

Dies ist ein exotisch anmutendes, aber äußerst leckeres Gericht.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)