

## Kürbisgemüse (oder Süßkartoffelgemüse)

Beilage zu Pasta oder Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g	Kürbis (Muskat, Butternut) oder Süßkartoffeln	1 1 Ei	Paprikaschote, rot Creme fraîche
20 g	Butter	50 ml	Sahne
1	mittelgroße Zwiebel		Salz, Pfeffer, Zucker
1	Knoblauchzehe		
½ TI	Paprikapulver, edelsüß		
1 TI	Tomatenmark		
1 Ei	hellen Essig		
100-200 ml	hellen Fond		

### Vorbereitung:

- Kürbis schälen und auf einer groben Reibe raffeln (raspeln).
- Paprikaschote wie üblich abziehen und in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein schneiden.

### Zubereitung:

1. Geraffelten Kürbis mit wenig Salz vermischen und ca. 15 bis 30 Minuten ziehen lassen.
2. Kürbis auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.
4. Mit Paprikapulver bestäuben, Tomatenmark und Essig einrühren.
5. Hellen Fond zugeben und aufkochen lassen.
6. Kürbis zugeben und ca. 5 Minuten weich dünsten.
7. Paprikastreifen, Creme fraîche und Sahne zugeben, nochmals kurz erhitzen.
8. Abschmecken und servieren.