



# KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**400 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**2 EL** Olivenöl

**100 g** Peperonipulver, edelsüß

**2 EL** Weismehl

**2 Liter** Klare Gemüsebouillon

Lorbeerblatt

Majoran

Salz

Pfeffer

**1 kg** Kartoffeln, geschält

**2 kg** Kürbis, geschält

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Nun den Kürbis zu den Kartoffeln geben und gemeinsam weich kochen.
3. Das Gulasch mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.