



KÜRBIS-KARTOFFEL-GULASCH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Olivenöl

50 g Peperonipulver, edelsüß

800 ml Klare Gemüsebouillon

Lorbeerblatt

Majoran

Salz und Pfeffer

500 g Kartoffeln, geschält

1000 g Kürbis, geschält

250 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben, mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Kürbis zu den Kartoffeln geben und gemeinsam weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.