



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 Paprikapulver, edelsüß

800 ml Klare Gemüsesuppe

Lorbeerblatt

Majoran

Salz und Pfeffer

500 g Kartoffeln, geschält

1000 g Kürbis, geschält

250 g QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffelstücke dazugeben und 10 Minuten kochen.
2. Kürbiswürfel zu den Kartoffelstücken geben und gemeinsam weich kochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.