

Unsere Sortenempfehlung: **Bleu de Hongrie**

Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg Kürbisse
150 g Zwiebeln
50 g Butter
150 g Crème fraîche

1 EL Paprikamark (Tomatenmark)
1 EL Essig
2 EL Paprikapulver (scharf)
etwas Salz, Pfeffer (wer mag Dill)



Zubereitung

Kürbis entkernen, schälen und grob raffeln, Zwiebeln schälen und würfeln

Butter heiss werden lassen., Zwiebel darin goldbraun andünsten

Crème fraîche und Paprikamark dazugeben. Mit Salz und Paprikapulver würzen. Etwas einkochen lassen.

Kürbis unterrühren und 5 Minuten mitschmoren.

Mit Essig und Gewürzen abschmecken.