

Unsere Sortenempfehlung: **Winter Sweet**

## Für 2 Personen

1 Schalotte, gehackt  
Butter zum Dünsten  
1 TL Zucker  
250 g Kürbis, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten  
125 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut  
2,5-3 dl Gemüsebouillon  
1 dl Vollrahm  
wenig Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
2 EL Hüttenkäse



## Zubereitung:

Schalotten in aufschäumender Butter dünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz caramolisieren.

Kürbis und Marroni beifügen. Mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt weich dünsten. Leicht abkühlen lassen, dann pürieren.

In die Pfanne zurückgiessen und mit soviel Bouillon wie nötig zu einer geschmeidigen Konsistenz verlängern. Bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Rahm und Zitronensaft dazugeben und würzen.

In vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit Hüttenkäse garnieren und servieren.