

Kürbis - Eintopf mit Kürbiskern - Pesto



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Es ist Kürbiszeit, also allerhöchste Zeit für Rezepte mit Kürbis. Nichts geht über einen Teller des schmackhaften Klassikers Kürbis - Eintopf mit Gemüse, den man so wunderbar mit z.B. Wurst wie Salami, Mettwurst, Chorizo oder Kasseler zubereiten kann. Saisonal, leicht und im Nu zubereitet.

Wenn man den Hokkaido - Kürbis verwendet braucht man ihn nicht einmal schälen, bei alle anderen Sorten ist das nötig, denn sie haben eine zu harte Schale, die beim Kochen nicht weich wird.

Zutaten

- 1 l Fleischbrühe, ev. vom Kasseler - oder ersatzweise Gemüsebrühe
- 600 g Hokkaido oder Muskatkürbis in 1,5 - 2 cm großen Würfeln
- 300 g fest kochende Kartoffeln, in 1,5 - 2 cm großen Würfeln
- 250 g Möhren, in 1,5 - 2 cm großen Würfeln

- 200 g Knollensellerie, in 1,5 - 2 cm großen Würfeln
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch, in 2 cm großen Würfeln
- Etwas frischer, gezupfter, gehackter Majoran
- 2 El Pflanzenöl
- 200 g saure Sahne oder Schmand
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprikapulver, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für das Kürbiskern-Pesto:
- 3 Stiele glatte Petersilie, gezupft
- 20 g Kürbiskerne
- 4 EL Öl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

Die Sellerie - Kartoffel - und Möhrenwürfel in Pflanzenöl kräftig anschwitzen, etwas zeitversetzt die Frühlingszwiebeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran würzen und mit der Kasseler - Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 15 min. leise kochen lassen, dann die Kürbiswürfel zufügen, weitere 10 min kochen lassen. Die saure Sahne dazu geben, nach schmecken.

Schritt3

Das Kürbiskern - Pesto: Die Kürbiskerne in einer kleine Stielpfanne ohne Öl rösten und mit der Petersilie und dem Öl grob pürieren. Den Kürbis - Eintopf mit der Fleisch - oder Wursteinage und jeweils 1 El Pesto zu Tisch geben. .

Rezeptart: Eintöpfe, Pesto, Soßen, Suppen **Zutaten:**Kartoffel, Kürbis, Kürbiskerne, Möhren, Sahne, Sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-eintopf-mit-kuerbiskern-pesto/>