

Kürbisgulasch mit Nudeln

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1 Hokkaidokürbis (ca. 600 g)
- 300 g Erdäpfel
- Olivenöl
- 3 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver scharf
- 600 ml Gemüsesuppe
- 350 g Nudeln
- 3 EL Creme fraîche
- Salz
- Pfeffer



Foto: Pixabay

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Tomaten klein schneiden. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Kürbisfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Erdäpfel schälen und würfelig schneiden.
- In einem großen Topf das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Kürbis und Erdäpfel dazugeben, mit Paprikapulver bestäuben und kurz anrösten.
- Mit der Gemüsesuppe ablöschen und so lange köcheln, bis das Gemüse weich ist (ca. 10 bis 15 min.). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Creme fraîche kurz vor dem Servieren untermischen und kurz ziehen lassen.
- Mit den gekochten Nudeln servieren.

Dieses Rezept stammt aus dem „Stammtisch für die kreative Küche“.