



## Vegetarische Kürbis-Pfanne

### **Zutaten:**

500 g Kürbis (z. B. Sunny Hokkaido), 500 g Möhren, 4 EL Olivenöl,  
1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft,  
3 Knoblauchzehen, 2 EL gehackte Petersilie, ½ Bund Basilikum

### **Zubereitung:**

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen und entkernen. Die Möhren schälen. Beide Gemüse in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse und Rosmarin hineingeben und unter Rühren andünsten. Etwas Wasser zugießen, das Gemüse bei aufgesetztem Deckel dünsten lassen bis es leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Knoblauchzehen schälen, pressen und zusammen mit der Petersilie unter das Gemüse heben.

Basilikum hacken und vor dem Servieren über das Gemüse streuen.

**Tipp:** Schmeckt lecker zu frischem Baguette oder Chiabatta.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team