



## Chilli con Kürbis

### **Zutaten:**

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 2 Stangen Bleichsellerie, 400 g Kürbisfleisch (z. B. Sunny Hokkaido), 400 g Hackfleisch, 2 TL (Kürbiskern)-öl, 1 Dose stückige Tomaten, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Gemüsebrühe, Chili con Carne Würzer nach Geschmack, Salz, Pfeffer, 1 EL „Harissa“ Würzpaste (Paste aus roten, scharfen Chilipfeffer), 1 Prise Zucker

### **Zubereitung:**

Zwiebel fein würfeln und Knoblauch hacken. Paprika in Würfel, Sellerie in Scheiben und von dem Kürbis mit einem Melonenausstecher kleine Kugeln ausstechen (oder würfeln).

Hackfleisch in heißem Öl anbraten, Gemüse zugeben und andünsten. Tomaten, Tomatenmark und Brühe angießen und alles 15-20 Min. garen. Mit den Gewürzen und Zucker abschmecken.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team

[www.kuerbismeister.de](http://www.kuerbismeister.de)