



Kürbis-Kartoffel-Salat

(für 2 Personen)

Zutaten:

350 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido oder Butternuß), 200 g festkochende Kartoffeln, 200 ml Gemüsebrühe, ½ rote Paprikaschote, ½ gelbe Paprikaschote, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, ½ TL Currypaste, Saft ½ Zitrone, 2 TL (Kürbiskern- oder) Olivenöl.

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen). Kürbisfleisch und Kartoffeln schälen und würfeln und in der Brühe garen lassen. Abgießen und dabei den Sud auffangen. Paprika in Streifen und Zwiebeln in Ringe scheiden. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Salz, Pfeffer, Currypaste, Öl, den kleingehackten Kräutern sowie zwei Esslöffeln Sud zu einem Dressing verrühren. Kartoffeln und Kürbis mischen und Dressing darüber geben. Eine Stunde durchziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de