



Butternut-Cappuccino

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

500g Butternut Kürbis (Hokkaido), 200g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Rosmarin Zweige, 500ml Gemüsebrühe, etwas Olivenöl, 1 Prise Salz & Pfeffer, 200ml Schlagsahne, 4 EL Pflaumenmus, 4 TL Mandelplättchen.

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln. Rosmarin waschen, Nadeln vom Stengel streichen und grob schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln zugeben und andünsten. Kürbis- und Kartoffelwürfel ebenfalls zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen, Rosmarin zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Inzwischen Schlagsahne und Frischkäse in einen Rührbecher geben und aufschlagen.
4. Gemüse pürieren, auf 4 Gläser verteilen, Sahne-Käsemischung darauf geben und jeweils mit einem Klecks Pflaumenmus und einigen Mandelplättchen garnieren. Sofort servieren.

TIPP: Servieren Sie den Cappuccino als Vorspeise.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de