



Grüner Hokkaido Kürbis: Kartoffel-Kürbis-Püree

Der **grüne Hokkaido Kürbis** ist nicht nur absolut essbar, sondern auch ein echter Geheimtipp für deine Herbstküche!

Kochutensilien

- 1 Topf
- 1 Handrührgerät

Zutaten

- 2 Spalten grüner Hokkaido
- 500 g Kartoffeln
- 1 Stück Butter
- 100 ml Sahne
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereitung:

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser beides garkochen. Das Wasser abschütten, wenn Kartoffel- und Kürbisstücke weich sind und kurz ausdampfen lassen. Dafür stelle ich die Kartoffel-Kürbis-Würfel im Topf nochmal auf die Herdplatte.

Schritt 2 Das Püree:

Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffel- und Kürbisstücke zerdrücken. Die Butterstücke nach und nach hinzugeben und unterrühren. Die Sahne kurz erhitzen nun mit einem Handrührgerät die Sahne nach und nach hinzugeben und dabei das Kartoffel-Kürbis-Püree aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.