



## Kürbis-Kartoffel-Gulasch

<b>Saison</b>	Herbst / Winter	<b>Anzahl Personen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	20 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Hauptgang fleischlos

200	g	Zwiebeln, fein gehackt	
1	EL	Rapsöl	Zwiebeln in Öl glasig dünsten.
50	g	Paprika, edelsüss	
1	EL	Mehl	Paprikapulver dazugeben und mit Mehl bestäuben.
1	Liter	Klare Gemüsebouillon	Mit klarer Gemüsebouillon ablöschen.
		Lorbeerblatt, Majoran	Lorbeerblatt und Majoran beigegeben.
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer	Würzen.
500	g	Kartoffeln, geschält z.B Charlotte	Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben und 10 Minuten kochen.
1	kg	Kürbis, geschält z.B Knirps, Butternuss	Kürbis in Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und gemeinsam weich kochen.
125	g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt	Das Gulasch mit kaltem QimiQ Rahm-Basis verfeinern. Mit Majoran Blättchen garnieren.

**Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG**

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

