

Kürbisschnee



Zutaten

Anzahl Personen 4

1 kg Kürbis (z.B. Knirps, orange)

800 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

Rahm

Muskatnuss

Und so wirds gemacht:

- Kürbis und Kartoffeln mit der Schale in Stücke schneiden. Knoblauch dazupressen, Öl und Salz begeben, mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Kürbis und Kartoffeln durch das Passevite portionenweise in eine Pfanne treiben, warm stellen.
- Mit Muskatnuss würzen und mit wenig Rahm verfeinern