

Kürbis-Süßkartoffel-Stampf mit Wurstpfanne

Ein Kartoffel Kürbis-Püree mit Süßkartoffeln, und Muskat verfeinert. So schnell und einfach Süßkartoffel Kürbis Püree selber machen.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Kürbis-Kartoffel-Stampf:

700 g Süßkartoffeln
1,3 kg Kürbis z. B. Muskat oder
Butternut
Salz
50 g Butter oder Margarine
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
frisch geriebene Muskatnuss

Wurstpfanne:

150 g Chorizo-Salami
8 Nürnberger Rostbratwürstchen
300 g Zwiebeln
30 g Butter oder Margarine

Wie mache ich Süßkartoffel-Kürbis Püree?:

① Kürbis-Kartoffel-Stampf:

Süßkartoffeln und Kürbis schälen, Kürbis entkernen und beides in Stücke schneiden. Gemüsestücke in einen großen Topf geben, 2 TL Salz hinzugeben, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln und Kürbis mit Deckel in etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen, abgießen und abdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter oder Margarine und Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

② Wurstpfanne:

Chorizo und Nürnberger Würstchen in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Fett in einer Pfanne zerlassen. Nürnberger Würstchen leicht anbraten, Zwiebeln zugeben, anbraten. Zum Schluss die Chorizoscheiben zugeben und das Ganze etwa 10 Min. braten. Die Wurstpfanne zu dem Püree servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kürbis-Stampf kann auch mit normalen Kartoffeln oder anderen Kürbissorten zubereitet werden.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Kürbis.

