Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-butternutkuerbis-mit-kartoffelpueree

# 39 - Butternutkürbis mit Kartoffelpüree



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

**Zutaten (für 4 Personen):**

1/2 Butternutkürbis (8 Scheiben),
8 mehlig kochende Kartoffeln,
10 EL geriebener Parmesan,
100 ml Milch,
2 EL Öl,
2 EL Butter,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss,
Zimt.

**Zubereitung:**

Butternutkürbis waschen, in Scheiben schneiden, gegebenenfalls entkernen, salzen, pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbisscheiben darin braten. Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, pellen, in einer Schüssel mit Milch, Butter und 6 Esslöffeln

Parmesan zerstampfen, mit Salz, Muskatnuss und Zimt abschmecken. 4 Kürbisscheiben mit Kartoffelpüree bestreichen, mit den restlichen Kürbisscheiben belegen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen zum Beispiel mit Hühnerspießchen servieren.