

Kürbisgulasch

mit Würstchen



Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g BIO SONNE Hokkaido-Kürbis
- 2 ERNTEKRONE Kartoffeln
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 6 Wiener
- 1 EL BIO SONNE Öl
- 1 TL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 Dose VILLA GUSTO Tomaten
- 500 ml BIO SONNE Brühe
- Salz
- COOK! Pfeffer
- 1 TL COOK! Majoran
- 1 TL COOK! Knoblauch granuliert
- 1 Prise Zucker
-
- 100 g LANDFEIN Saure Sahne
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und Kartoffeln sowie Zwiebel schälen – alles klein würfeln.
2. Die Würstchen in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Gemüse in Öl leicht anbraten – Tomatenmark dazugeben und für ein bis zwei Minuten mitrösten.
3. Mit Dosentomaten ablöschen, aufkochen und mit Brühe aufgießen – mit Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch und Zucker würzen und abgedeckt für 25–30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
4. Kurz vor dem Servieren mit Saurer Sahne und frisch gehackter Petersilie verfeinern.