

## **Kürbis-Püree mit Pilzen**

Ein vegetarisches Rezept, das sich aber mit kurz gebratenem Fleisch ergänzen lässt und dann auch Fleischesser überzeugt. Bei den Pilzen kann man sich nach dem Angebot auf dem Markt richten. Es müssen nicht unbedingt die teuren Steinpilze sein. Wenn man diese nicht kaufen möchte oder es gerade keine Saison dafür ist, kann man sich auch mit getrockneten Steinpilzen behelfen. Ich habe diese in einer Gewürzmühle und kann so andere Pilze damit würzen.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 500g)
- ▶ 200 ml Gemüsebrühe
- ▶ 3 große Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
- ▶ 1/4 l Milch
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 500 g Pilze (Steinpilze, Austernpilze, Champignons..)
- ▶ 1/2 Stange Lauch
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat



### **Zubereitung:**

- ▶ Den Kürbis in kleinere Stücke schneiden und in der Gemüsebrühe weich dünsten.
- ▶ Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
- ▶ Pilze putzen und zerkleinern.
- ▶ Lauch in Streifen schneiden.
- ▶ In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen.
- ▶ Die Pilze mit dem Lauch darin braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ▶ Die Milch erhitzen.
- ▶ Den Kürbis zusammen mit den Kartoffeln zerstampfen. Die heiße Milch und die kalte Butter dazugeben. Würzen und mit einem Schneebesen verrühren.
- ▶ Das Kürbis-Kartoffel-Püree mit den Pilzen auf einem Teller anrichten.