

**Rahmiges Kürbisgemüse**

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1200 g Hokkaido-Kürbis  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
1 EL Mehl  
100 ml Geflügelfond  
150 g Rahm  
3 EL gehackte Kürbiskerne  
1 Limette  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob raspeln. Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden, die Butter in eine Pfanne geben, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Kürbisraspel hinzufügen, mit Mehl bestäuben und mitdünsten. Den Geflügelfonds und den Rahm angießen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Kürbisgemüse mit dem Saft einer Limette und mit etwas Schlagrahm verfeinern, auf den Tellern anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.