



Rezept

Kürbispfanne mit Rosenkohl

Herbstlicher Genuss aus diesem One-Pot Gericht

25 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 300 g Kürbis, z.B. oranger Knirps, in feinen Schnitzen **Saison**
 - 200 g Rosenkohl, halbiert **Saison**
 - 1 Zwiebel, in Streifen **Saison**
 - 200 g Champignons, je nach Grösse halbiert
 - 2 EL Rapsöl
 - 1 dl Weisswein
 - 2 dl Gemüsebouillon
 - 100 g Tiefgekühlte Marroni, angetaut
 - 100 g Crème fraîche
 - 50 g Baumnüsse, grob gehackt
 - 1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten **Saison**
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITUNG

Zwiebel im Öl andämpfen, Kürbis, Rosenkohl und Champignons begeben, kurz bei hoher Hitze rösten. Wein dazugiessen, aufkochen, dann Bouillon begeben und zugedeckt ca. 15 Minuten knapp weichkochen. Marroni begeben, nochmals ca. 10 Minuten köcheln bis die Marroni weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist, würzen. Crème fraîche dazu servieren mit Baumnüssen und Schnittlauch garnieren.