

Nix da Konserve! Mach dein Kürbispüree selbst

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



du es noch durch ein Sieb streichen und/oder abtropfen lassen.

Kürbispüree luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält es sich ca. 5 Tage.

Zutaten für 1 Portion

1 Hokkaido

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Oh, das sieht so gut aus ... Oh, das sieht so lecker aus ... Mal kurz die Zutatenliste gecheckt und ... die Enttäuschung ist groß: Kürbispüree - wo soll ich das nur her kriegen, fragst du dich. Selber machen lautet die Devise. Ist auch ganz leicht - versprochen. Kürbis würfeln, weich kochen und mit einem Stabmixer zu feinem Püree verarbeiten - das war's! Hallo [Kürbis Pie](#), hallo [Coffee Cake](#), ...

- 1 -

Hokkaido halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. In kochendem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.

- 2 -

Kürbis abseihen und mit einem Stabmixer pürieren. Je nachdem, für was du das Kürbispüree verwendest, kannst