

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBISRAGOUT

Zutaten

350 g Süsskartoffel | gewürfelt
350 g Kürbis Knirps | gewürfelt
70 g Zwiebeln | gehackt
20 g Knoblauch | in Scheiben
0.5 dl Olivenöl
1 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Süsskartoffel, Kürbis, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anrösten. Salzen, pfeffern.
- 2) Anrösten bis das Gemüse bissfest ist, dann mit Bouillon ablöschen und einreduzieren. Abschmecken.



Tipps

- Wer es sämig mag, verfeinert das Ragout mit Crème fraîche
- Für den Crunch eignen sich Nüsse hervorragend
- Passt zu Pasta, Risotto, Fisch etc.