

## Geröstetes Kürbis-Püree mit Pilzen

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Kürbiskerne

3 EL Kürbiskerne

1 TL Rohzucker

Fleur de Sel, Pfeffer

Geröstetes Kürbis-Püree

1 kg Kürbis, z.B. Butternuss, gerüstet, in kleinen Stücken

2 Schalotten, in Spalten

1 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème  
 Salz, Pfeffer

4 EL Crème fraîche  
 Salz, Pfeffer

Pilze

350 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pioppino), evtl. in Scheiben

1 EL Bratbutter oder Bratcrème

1 dl Noilly Prat

1 EL Thymianblätter

Salz, Pfeffer

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 286 , Fett 16g , Kohlenhydrate 27g , Eiweiss 8g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



© le menu

### Zubereitung

1 Kürbiskerne: Kürbiskerne mit dem Rohzucker rösten, würzen, auskühlen lassen, beiseitestellen.

2 Geröstetes Kürbispüree: Kürbis und Schalotten mit der Bratbutter in einer Schüssel mischen, würzen, auf das vorbereitete Blech verteilen.

3 In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Ofen ausschalten.

4 Kürbis und Schalotten pürieren, Crème fraîche darunterrühren, würzen. Püree im Ofen warm halten.

5 Pilze: Pilze in der heissen Bratbutter 3–5 Minuten rührbraten. Noilly Prat dazugiessen, etwas einköcheln, Thymian beifügen, würzen.

6 Kürbispüree anrichten, Pilze und Kürbiskerne darauf verteilen.

