

# Ingwer- Kürbis- Püree

## Zutaten

700g Hokkaidokürbis  
50g frischer Ingwer  
400ml Gemüsebrühe  
20g Butter  
50g Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1TL frisch gepressten Zitronensaft

## Zubereitung

1. Kürbis waschen, Kerne und hässliche Hautstellen entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und würfeln. Beides mit der Brühe in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Kürbis unter gelegentlichem Rühren 15-20 Min. kochen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Topf von der Herdplatte ziehen, die Butter im Kürbis schmelzen, Sahne hinzufügen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

### Tipp:

16 große Garnelen mit Frühlingszwiebelringen in Öl anbraten, mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.