

# Kürbis- Kartoffel- Püree

## Zutaten

450g Muskatkürbis  
600g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
30g Raclettkäse  
1 Bund Schnittlauch  
30g Butter  
3EL Sahne  
Pfeffer  
Zitronensaft

## Zubereitung

1. Kürbis entkernen und mit den Kartoffeln schälen und halbieren. Knoblauch schälen und halbieren. Alles mit 700ml Wasser und 1TL Salz in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Min. kochen.
2. Inzwischen Käse reiben und Schnittlauch in Ringe schneiden. Knoblauch entfernen und Wasser abgießen. Gemüse bei kleiner Hitze unter Rühren 10 Min. ausdampfen lassen, mit einer Gabel zerdrücken. Butter, Käse und Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch unterheben.

Tipp:

Dazu servieren sie am besten Bratwürstchen oder gebratene Leber.