

# Aromatischer Kürbis -Topf mit Pflaumen

4 Personen

Ein außergewöhnlicher aromatisch-fruchtiger Eintopf.



Menge	Zutaten	Zubereitung
400g/Netto	Hokkaido	Kürbis waschen, nicht schälen! Mit einem EL entfasern und entkernen und in 1 cm Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen in knapp 1 cm Würfel schneiden. Möhren waschen, evtl. schälen, in dickere Scheiben schneiden.
300g	Kartoffeln, festkochend	
2 große	Möhren	
12 kleine 2 cm	Schalotten Ingwer, frisch	Schalotten schälen, ganz lassen oder: <u>große</u> Schalotten halbieren/vierteln. Ingwer schälen, fein reiben.
2 EL 3 Pr. 1 EL	Öl Zimt dunkler Honig	Öl im Schmortopf bei mittlerer Hitze erwärmen, Zimt und Ingwer sowie Honig zugeben. Schalotten goldbraun im Gewürz-Honig -Öl andünsten, Kartoffelwürfel mitdünsten, Gemüsewürfel zugeben.  Mit Wasser/ Gemüsebrühpulver ablöschen (gute Bodendecke), Zimtsplitter einer Zimtstange sowie halbierte Pflaumen zugeben, würzen.  <b>Ca. 20 Minuten leise köcheln lassen, je nach Größe der Kartoffel-/Gemüsewürfel.</b>
400ml ?	Wasser/ Gemüsebrühe	
1 kleiner	Zimtsplitter	
8	entsteinte Soft- Pflaumen	
2 Pr.	Salz, Pfeffer evtl. gem. Chili (nach Gusto!)	
1 TL / ½ Bd.	getrocknete / frische Korianderblätter Minze?	Koriander – und evtl. Minze fein gehackt überstreuen. Nochmals abschmecken und servieren.

## Tipp:

**Für Fleischliebhaber:** Hierzu passt dazu ein kleines, gebratenes Putenschnitzel („natur“).

© Foto: Heide Hundt-Dekelver