Herbstliche Hokkaido-Kürbis- & Waldpilz-Pfanne

Perfekte Beilage zu Fleisch oder als Veggie-Soße einfach mit Reis

Zutaten für 2-3 Personen

- 300g Hokkaido-Kürbis
- 200g Waldpilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge oder andere Pilze)
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15g frischen Ingwer
- 200g Creme Fraiche
- 2 gehäufte Teelöffel von Rock‘n‘Rubs „Gans‘n‘Roses“ Gewürzmischung
- 3 Zweige frischen Thymian
- 250 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- Etwas Butterschmalz
- Optional: Weitere Kräuter zum Anrichten

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, halbieren, Stiel und Strunk entfernen und mit einem Esslöffel aushöhlen. In mundgerechte Stücke schneiden.
2. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
4. Die Thymianblätter von den Zweigen abzupfen und evtl. durchhacken.
5. Den Fetakäse zerbröseln.
6. Die Creme Fraiche in eine Schüssel geben und mit dem Gans‘n‘Roses Gewürz vermischen. In einer separaten Schüssel Gemüsebrühe-Pulver in 250 ml Wasser auflösen.
7. Den Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Hokkaido, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und behutsam anbraten. Sobald alles appetitlich duftet die Waldpilze hinzugeben und für 2 Minuten mitbraten. Die Gemüsebrühe, 2 EL Creme Fraiche, fein gehackten Ingwer und Thymianblätter dazugeben und auf geringer Hitze köcheln lassen bis der Kürbis weich aber noch etwas bissfest geworden ist (10 - 15 Minuten).
8. Etwas Gemüsebrühe dazugeben, sollte die Konsistenz zu fest werden. Zum Schluss die restliche Creme Fraiche in die Pfanne geben, alles vermengen und warm werden lassen.

Guten Appetit!