

Kürbispüree Grundrezept

Das Kürbispüree Grundrezept wird im Backofen zubereitet. Durch die feinen Röstaromen wird das Püree noch schmackhafter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

600 g Kürbisse (Hokkaido, Butternut, etc.)
2 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für das **Kürbispüree Grundrezept** den Kürbis schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Hokkaido-Kürbis muss man nicht geschält werden und wird mit der Schale zubereitet, vorher gründlich waschen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kürbishälften mit auf das Backblech legen, mit Öl beträufeln und zirka 40-50 Minuten garen lassen. Je nach Kürbis und Größe variiert die Backzeit. Zwischendurch mit einer Gabel prüfen, ob das Kürbisfleisch schon weich gegart ist.
3. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Pürierstab zu Kürbispüree pürieren.

Tipp

Das Kürbispüree ist im Kühlschrank aufbewahrt, bis zu 5 Tage haltbar.