

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

- 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.