

TIROLER MITTERNACHTS-GRÖSTL



2 große festkochende Kartoffeln
2 Spitzpaprika
1 rote Zwiebel
½ Hokkaido Kürbis
20 Blätter Petersilie
100 g HANDL TYROL Tiroler Kaminwurzerl
100 ml Gemüsesuppe
2 EL Kürbiskerne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Sauerrahm
3 EL Sonnenblumenöl

1. Die Kartoffeln schälen, die Paprika vom Strunk befreien und entkernen. Kürbis, Kartoffeln und Paprika in gleich große Würfel schneiden (ca. daumennagelgroß) Die Zwiebel schälen und in feine Streifen, die Kaminwurzerl in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Tiroler Kaminwurzerl darin anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Dann Kürbis, Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiterbraten, mit der Suppe ablöschen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
4. Sobald der Kürbis und die Kartoffeln weich sind, die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Gericht mit Kürbiskernen und etwas Sauerrahm anrichten.