

KÜRBIS-INGWER-SALBE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Tikka Masala 450g

ZUTATEN

1
kg 

- 1 Flaschenkürbis (Butternut)
- 40 g gehackte Schalotte
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 30 g Bresc Ingwerpüree
- Pfeffer und Salz
- 20 g Bresc Tikka Masala
- 75 g Butter in Würfeln
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Den Kürbis schälen und in gleiche Stücke schneiden. Den Kürbis in etwas Öl anbraten und die Schalotte hinzufügen, bis er schön braun und weich wird. Ingwer und Tikka Masala dazugeben und mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Den Kürbis herauslöfeln und im Mixer sehr fein pürieren. Die Feuchtigkeit aufbewahren. Die Butter dazugeben. Bei Bedarf etwas von der Kochflüssigkeit zugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb reiben.