Bunte Herbstpfanne mit Knödel-Minis

& verschiedenem Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Hokkaido-Kürbis gründlich waschen (die Schale kann mitgegessen werden).

2. Kürbis, Karotten und Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Zwiebel schälen und fein würfeln

   Die Knödel-Minis halbieren und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Knödel darin rundum goldbraun anbraten.

   Kürbis und Karotten zu den Knödeln geben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, anschließend Zwiebeln und Brokkoli hinzufügen.

   Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken.

   Gemüsebrühe und Schmand einrühren, alles gut vermengen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest und die Sauce cremig ist

   In einer separaten Pfanne die Kürbiskerne ohne Fett goldbraun rösten.

9. Die Knödel-Gemüse-Pfanne auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und genießen!

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Knödel-Minis 320g
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 200g Schmand
- 1 kleiner Brokkoli
- 1 Bund bunte Karotten
- 1 Zwiebel
- 4 EL Öl
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker
- Kürbiskerne zum Bestreuen

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de