

## Kürbisgulasch

### Zutaten

250 g	Hokkaidokürbis
2	Zwiebeln
1 TL	Speisestärke
100 g	rote Paprika, in Streifen geschnitten
150 g	Kirschtomaten, halbiert
2 EL	Öl
etwas	Butter
½ TL	Kreuzkümmel
3 EL	Weißwein
1 TL	Paprikapulver
1	Knoblauchzehe
1	kleines Stück Ingwer
etwas	Koriandersaat
400 mL	Brühe

### Experimentiervorschrift

Den Kürbis in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Stärke vermengen. Kürbis in der Pfanne kurz anbraten und wieder in die Schüssel tun. Zwiebel in Butter bräunen, dann den Knoblauch und Ingwer zusammen mit Kreuzkümmel und Koriander dazugeben. Dann mit Paprika würzen. Mit Weißwein ablöschen, Brühe dazu und aufkochen. Schließlich Kürbiswürfel, Paprika und Kirschtomaten hinzufügen und noch 10 Minuten köcheln lassen. Dazu passen Knödel sehr gut!