

Liebe Köch*innen,

Mangold, Kürbis, Apfel – das ergibt ein schönes Bild: sowohl von den Farben her, als auch von den verschiedenen Elementen. Herausgekommen ist eine wunderbar sämig, süß-würzige Sauce, die wärmt, sättigt und ausgesprochen lecker ist. Dazu passen verschiedene Beilagen, ich wollte mal wieder Maultaschen. Aber auch Gnocchi, Reis, Nudeln oder Kartoffeln passen gut dazu.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Stefan Herbolzheimer
Privat- und Eventkoch
www.dickekatzekocht.de



Zutaten

Für 4 große Portionen

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 große Zwiebel (etwa 100 g)
- 3 Äpfel (säuerlich)
- ca. 200 g Mangold
- 150 g Butter
- 2 TL Öl
- 2 TL Curry Gewürz
- ca. 800 ml Pflanzendrink
- Salz

Maultaschen

- 1 Packung Maultaschen
- 50 g geriebener Käse

Zubereitung

Hokkaido halbieren, Kerngehäuse entfernen und die eine Hälfte möglichst fein für die Einlage, die andere Hälfte grob würfelig für die Sauce schneiden. Äpfel schälen und entkernen, die Hälfte davon fein würfelig als Einlage, die andere Hälfte grob würfelig für die Sauce schneiden. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Mangold etwa fingerdick schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Einen Topf sehr heiß werden lassen und dann den grob geschnittenen Kürbis, die Zwiebel, sowie Butter und Öl hineingeben. Gerne dürfen Röstaromen entstehen. Nach ein paar Minuten Äpfel, Gewürz und Salz hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren anbraten, dann Pflanzendrink hinzufügen, nochmal salzen und mit Deckel auf halber Kraft etwa 15 Minuten weich kochen. Wenn der Kürbis und die Zwiebeln weich sind, fein pürieren. Falls die Sauce zu dick ist noch etwas Brühe, Wasser oder Pflanzendrink hinzufügen.

Bei mäßiger Temperatur die feinen Kürbisstücke hinzugeben, Deckel drauf, nach 5 Minuten den Mangold (Deckel drauf) und wenn dieser zusammengefallen aber noch knackig ist, ganz zum Schluss die Apfelwürfelchen hinzugeben; umrühren, nachschmecken und servieren.

Die Maultaschen im Ofen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech, mit geriebenen Käse überbacken. 200 Grad Umluft ca. 15 Minuten. Je nach Gästeanzahl und Hunger mehr oder weniger Maultaschen überbacken.