

STAND: JULI 2016

Kürbiseintopf



Zutaten

1 Portion

200 g	Kürbis, roh
150 g	Kartoffeln, roh
50 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
50 ml	Vollmilch, 3,5 % Fett
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den geschälten Kürbis und die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe gar kochen, zwischenzeitlich die Milch hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral dazugeben, nochmals erhitzen und abschmecken.

Tipp

Vor dem Servieren einige Tropfen Kürbiskernöl auf den Eintopf geben und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

Energie	596 kcal
Eiweiß	27,0 g
Kohlenhydrate	80,1 g
Fett	17,7 g