

Kürbistopf mit Nussbrot

Zutaten:

600 g Kürbis nach Wahl
120 g Zwiebeln
600 g Kartoffeln
500 g Karotten
Ca. 1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Zucker
Kümmel
Majoran
500 g Dinkelmehl
1 Packung Trockenhefe
375 ml Wasser
Ca. 80 g Walnüsse

Rezept digital:



Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffel, Karotten, Lauch und Zwiebeln ebenfalls würfeln. Zwiebeln mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Lauch und Karotten zugeben und andünsten.

Die Kartoffel- und Kürbiswürfel zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und zum Kochen bringen.

Ca. 20 Minuten köcheln bis die Kartoffeln und der Kürbis gar sind. Abschmecken und zusammen mit dem Nussbrot servieren.

Für das Brot: 500 g Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel vermischen. Zusammen mit 375 ml Wasser (nicht zu heiß!) zu einem Teig verkneten, mit einem Tuch bedecken und gehen lassen.

Walnüsse oder andere Nüsse nach Geschmack in den Teig geben, alles nochmals vorsichtig durchkneten und in eine gefettete Brotbackform geben. Ein Paar Nüsse darüber streuen und im Backofen bei 220 °C ca. 45 min backen.

Wohl bekomms'!

