

# 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'!

