

Kürbismus selber machen

Zutaten:

- 1 kg Kürbis (beliebige Sorte)



Zubereitung:

1. Schäle den Kürbis. Hokkaido-Kürbis musst du nur waschen.
2. Entferne das Kerngehäuse und schneide den Kürbis in Würfel.
3. Gib ihn in eine Auflaufform und gare ihn bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten im Ofen. *oder*. Gib die Kürbiswürfel mit etwas Wasser in einen Topf und koche sie 15 Minuten. Gieße sie dann ab.
4. Püriere den Kürbis zu Mus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

