

**POS.**  
**POS** NETZBETRIEB | EC-TERMINALS  
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER  
**BUNT**

Kampagne für kulturelle  
und kulinarische Vielfalt

PHOTO © HORIZONS ON PAPER



PHOTO © ALTENGARTEN

**MICHAEL PHILIPPS**  
Restaurant Feltgenhof, Moers  
Wurzeln in Deutschland

# Kürbispüree

AUS HOKKAIDO-KÜRBIS

## ZUTATEN

- 1/2 Hokkaido Kürbis entkernt und geschält
- 500 g festkochende Kartoffeln geschält
- 200 ml Milch
- 75 g Butter, Salz, etwas geriebene Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen. Den Kürbis in Salzwasser weich kochen dann abgießen und etwas ausdampfen lassen.

Milch und Butter erhitzen, die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel geben und dann die Milch Butter dazu und gut vermengen, zum Schluss den weichen Kürbis untermengen.