

# Kürbis-Kastanien-Ragoût

2 EL Olivenöl            zusammen in zugedeckter  
1-2 Zwiebeln, geh.    Pfanne andämpfen  
1-2 Knoblauchzehen, geh.  
600 g Kürbiswürfel (festkochende Sorte z.B. Butternuss)  
2 EL Tomatenpüree  
-  
1 EL Mehl                darüberstreuen, leicht mitdünsten  
-  
1 dl Weisswein        ablöschen, aufkochen  
2 dl Gemüsebouillon  
-  
400 g Kastanien, tiefgek. dazugeben, 5-10 Min. kochen  
-  
1-2 dl Vollrahm        dazugeben, aufkochen,  
Rosmarin, fein gehackt    abschmecken  
frischer Ingwer, fein gerieben  
Pfeffer  
wenig Muskat

Sofort servieren  
passt zu Kartoffelstock, Polenta, Basmatireis

Kathrin Fröhlich

