



## KÜRBISAUFSTRICH NACH ÖSTERREICHISCHER ART

### Zutaten:

1 kleinen Hokaido-Kürbis  
2 Gewürzgurken  
2 Knoblauchzehen  
100g Saure Sahne  
250g Sahnequark  
1 Zwiebel  
1 Teelöffel Rosenpaprika  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Kürbis zerschneiden, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Beim Hokaido-Kürbis kann man die Schale mit essen, daher braucht er nicht geschält zu werden. Den Kürbis in etwas Salzwasser weich kochen. Unterdessen die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch pressen und die Gewürzgurken längst halbieren und dann in Scheiben schneiden. Die Kürbismasse vom Herd nehmen und passieren. Abkühlen lassen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzgurken, saure Sahne und Quark dazugeben. Gut verrühren. Jetzt mit Rosenpaprika würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.