



# Herbstgröstl

Farbenfrohe Küche mit Gemüse der Saison. Im Herbstgröstl kann man all das Gemüse verarbeiten, das man gerade im Kühlschrank findet - selbst wenn es kleine Mengen sind. Falls ihr also gerade nicht das Gemüse zur Verfügung habt, das ihr am Foto bzw. im Rezept findet, oder keinen Speck mögt experimentiert einfach herum. Viel Spaß dabei!



2 kleine weiße Kartoffeln,  
2 kleine rote Kartoffeln und  
2 kleine blaue Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
eine Hand voll breite Bohnen  
1 Hand voll Speck  
etwas Öl  
Suppe

1 Hand voll Hokkaidokürbis  
1/2 Stk. Fenchel

Thymian,  
Bohnenkraut,  
Oregano

1 Hand voll Maroni (gegart)

Walnüssen

würfeln,  
in Spalten schneiden,  
hacken,  
vorbereiten und  
klein würfeln. Alles zusammen in  
anbraten, mit  
ablöschen und etwa 10 min dünsten.

und  
- beides in mundgerechte Stücke geschnitten - zugeben und  
mitdünsten.

Gewürze wie

nach Geschmack zugeben.

Wenn das Wasser verdunstet ist unter ständiger Beobachtung nochmal  
anbraten.

Hitze wegnehmen,  
zugeben und diese durchwärmen.

Das Gröstl am Teller anrichten, mit  
garnieren und servieren.