

## Kürbis mit Sumach und roten Zwiebeln

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Butternuss-Kürbis, in Würfel mit 2 cm Kantenlänge geschnitten
- 3 grössere rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- ¼ TL Zimt
- ¼ TL Piment
- 1 ½ TL Sumach
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- glattblättriger Peterli, gehackt

### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kürbiswürfel zusammen mit den Zwiebeln zugeben, gut salzen und auf mittlerer Hitze anbraten. Die Zwiebeln sollen beim Anbraten keine Farbe annehmen. Die Kürbiswürfel dürfen leicht Farbe annehmen. Die Hitze dann etwas zurückfahren und das Kürbisgemüse mit Zimt und Piment würzen. Weiterdünsten, bis die Kürbiswürfel gar sind. Der Kürbis muss weich sein, darf aber nicht zerfallen.

Sumach zugeben, mischen und noch ganz kurz weiterdünsten. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Allenfalls noch etwas Salz zugeben. Den gehackten Peterli darüber geben und servieren.