

## Kürbiscreme mit Vanille und Jakobsmuscheln

### Zutaten:

- 1 Kürbis
- 2-3 Vanillestangen
- 8-10 Jakobsmuscheln
- Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- 1) Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl und etwas Butter anbraten
- 2) Mit süßem Weißwein (Limnios oder Samos) ablöschen
- 3) Andicken lassen, mit etwas Wasser zum Kochen bringen und Hühnerbrühe dazugeben
- 4) Jakobsmuscheln mit Vanillestangen in sehr wenig Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun werden