

Kürbispuffer mit Sauerrahm-Kernöldip

1/2 Puffer

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|-----------|------------------------------------|
| 500 G | Kürbis |
| 250-300 G | Lungauer Eachtling (Erdapfelsorte) |
| 4 | Eier |
| 150 G | Weizenmehl, Type 700 |
| 1 | Knoblauchzehe |
| ETWAS | Salz |
| ETWAS | gemahlener Pfeffer |
| | Butterschmalz zum Herausbacken |

Zubereitung

1. Kürbis und Eachtling schälen und grob reiben,

Eachtling evtl. ein wenig in einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken.

2. Mit Eiern und Mehl in einer Schüssel vermengen und würzen.

3. Fett 1/2 cm hoch in einer Pfanne erhitzen, mit einem Löffel die Puffer in der Pfanne flach drücken und rasch herausbacken.

Kürbispuffer mit Sauerrahm-Kernöldip

2/2 Dip

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|----------|---------------------|
| 1 BECHER | Sauerrahm |
| 1 EL | Kürbiskernöl |
| ETWAS | Salz |
| ETWAS | gehackte Petersilie |

Zubereitung

1. Für den Dip alle Zutaten gut vermengen.