

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.