Herbstliche Kürbis-Puffer

Der Sommer ist vorbei, die Abende werden kühler. Genau die richtige Zeit für das einfache Rezept für leckere herbstliche Kürbis-Puffer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 kg	Kürbisse
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Kürbiskerne
2 TL	Kürbiskernöl
2 Stk.	Eier
80 g	Mehl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für herbstliche Kürbis-Puffer zunächst den Kürbis schälen, in grobe Stücke zerteilen und diese dann fein reiben. Kürbiskerne grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit dem Kürbisfleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Kürbiskernen mischen. Mehl, Kürbiskernöl und Eier untermengen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Mit angefeuchteten Händen aus der Kürbismasse kleine Puffer formen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kürbis-Puffer darin von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken herbstliche Kürbis-Puffer mit einem Kräuterdip.