Kürbis-Karotten-Puffer

Die Kürbis-Karotten-Pfuffer sind ein vorzügliches Rezept zur Herbstzeit. Die vegetarischen Laibchen sind ein köstliches Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
300 g	Karotten
400 g	Kürbisfleisch
2 Stk.	Eier
5 EL	Mehl
1 TL	Currypulver
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Karotten-Puffer** die Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Karotten waschen und fein raspeln. Den Kürbis schälen, Kerne entfernen und fein reiben. Die Eier zugeben und gut verrühren. Jetzt das Mehl einrühren bis eine konsistente Masse entsteht. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Aus der Masse mit den Händen, kleine flache Puffer formen.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Puffer beidseitige einige Minuten goldbraun braten.

Tipp

Zu den Kürbis-Karotten-Puffer einen Sauerrahm-Dip oder Kräuter-Dip servieren.