Kürbis-Puffer

Knusprige Kürbis-Puffer sehen nicht nur toll aus, sie schmecken auch lecker! Und mit diesem Rezept sind sie im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
800 g	Kürbisse
2 Stk.	Eier
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Puffer den Kürbis (bei Bedarf zuerst schälen und dann) grob raspeln. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Kürbis mit Schalotten und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Nach und nach die Eier und das Mehl untermengen, so dass ein zäher Teig entsteht. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Wenn der Kürbis in dieser Zeit zu viel Flüssigkeit abgesondert hat, etwas Mehl untermengen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu kleinen Puffern ausbacken. Aus der Pfanne nehmen, stapeln und bis zum Servieren warm stellen.

Tipp

Die Kürbis-Puffer schmecken wunderbar zu herbstlichen Fleischgerichten und sind die ideale Ergänzung für eine frisch gekochte Kürbissuppe.