Kürbispuffer

Ein leckeres Rezept für den Herbst: Die Kürbispuffer schmecken der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Käse (gerieben)
3 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Kürbisse
300 ml	Milch
4 EL	Öl
200 g	Semmelwürfel

Zubereitung

1. Für die Kürbispuffer zuerst den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch grob reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis mit Knoblauch, Eiern, geriebenem Käse, Semmelwürfel und Milch vermengen, so dass eine kompakte Masse entsteht.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Puffermasse längliche Laibchen formen und diese im heißen Öl von beiden Seiten langsam braten. Herausnehmen und noch heiß servieren.

Tipp

Wenn die Masse für die Kürbispuffer zu weich oder feucht ist, etwas Mehl oder Semmelbrösel untermengen. Dazu passt Kräuterdip und Salat.