Schnelle Kürbispuffer

Lecker, gesund und sättigend: Rezept für schnelle Kürbispuffer mit Kartoffeln und Schafskäse-Dip, hier mit Dill angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln
400 g	Kürbisfleisch (vom Hokkaido-Kürbis)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eier
80 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
4 EL	Petersilie (gehackte)
6 EL	Rama Culinesse (Pflanzencreme)
150 ml	Rama Cremefine (zum Verfeinern)
100 g	Schafskäse
50 ml	Mineralwasser

Zubereitung

1. Für die schnellen **Kürbispuffer** zunächst die Kartoffeln schälen und grob reiben. Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen, in Stücke schneiden und grob reiben. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Kartoffeln und Kürbisfleisch in eine große Schüssel geben. Eier und Mehl zufügen, nach Geschmack mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Alles gut durchmischen, dann die Petersilie unterrühren.

3. Die Pflanzencreme in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Nockerln aus dem Kartoffel-Kürbis-Teig stechen, in die Pfanne geben, leicht andrücken und von beiden Seiten jeweils rund 4 Minuten braten.

4. Für den Dip den Knoblauch pellen und fein hacken. Schafskäse in eine Schüssel bröckeln, Knoblauch, Mineralwasser und Cremefine zufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zu den schnellen Kürbispuffern schmeckt ein grüner Salat.