



Benötigte Zutaten

Kürbispuffer

500 g	Kürbis
250 g	Lungauer Eachtling
4	Eier
150 g	Weizenmehl Type 700
1	Knoblauchzehe
etwas	Salz, Pfeffer
	Butterschmalz zum Herausbacken

Sauerrahm-Kernöl-Dip

1 Becher	Premium Sauerrahm
2 EL	Kürbiskernöl
etwas	Salz
	Petersilie gehackt

Kürbispuffer mit Sauerrahm-Kernöl-Dip

von Katharina Stiegler

Anleitung

Zubereitung

1. Kürbis und Eachtling schälen.
2. Grob reiben.
3. Eachtling evtl. ein wenig in sauberen Geschirrtuch ausdrücken.
4. Mit Eier und Mehl in einer Schüssel vermengen und würzen.
5. Fett 1/2 cm hoch in einer Pfanne erhitzen.
6. Mit einem Löffel die Puffer in der Pfanne flach drücken und rasch herausbacken.
7. Für den Dip alle Zutaten gut vermengen.
8. TIPP: Am besten schmecken die Puffer kross und knusprig, wenn sie unmittelbar aus der Pfanne verschmaust werden. Hervorragend dazu passt Vogersalat mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl.



LUNGAUER
kochwerk

Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk