



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.

TIPP: Am besten schmecken die Puffer kross und knusprig, wenn sie unmittelbar aus der Pfanne verschmaust werden. Hervorragend dazu passt Vogerlsalat mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl.

Ein Rezept von Bäuerinnen