



Taufkirchener Gemüsepuffer

Dieses Rezept ist mit Hokkaido-Kürbis. Alternativ kann man das Rezept auch mit Möhren, Zucchini oder Mais zubereiten. Eine weitere Variante lässt sich mit ganz klein geschnittenen Blumenkohlröschen zubereiten

Zutaten für 4 Portionen: 300 g Hokkaido-Kürbis, braucht nicht geschält werden, 2 große Kartoffeln, 2 Stangen Lauch, 4 Esslöffel Mehl, 3 Eier, etwas Rapsöl, Salz und Pfeffer

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 grobe Reibe, 1 Gemüseschäler, 1 Schüssel, 1 Pfanne, 1 Pfannenwender

Den Kürbis waschen und anschneiden, ca. 300 g Kürbisfleisch abschneiden und die Kerne entfernen. Das Fleisch grob raspeln. Die Kartoffeln kurz waschen und schälen und auch grob raspeln. Vom Lauch die Enden abschneiden, längst einschneiden und waschen. Dann in kleine, feine Streifen schneiden.

Das Gemüse in der Schüssel mit den Eiern und dem Mehl gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, gern etwas kräftiger. Wenn das Gemüse viel Saft hat, etwas mehr Mehl dazugeben.

Reichlich Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Mit den Händen aus der Gemüsemasse kleine oder große Puffer formen und in dem heißen Rapsöl von beiden Seiten goldbraun braten. Aber VORSICHT, es könnte etwas spritzen.

Dazu passt Quark mit frischen Kräutern, oder in der Pfanne angebratene Apfelspalten mit Zwiebelringen.