

Kürbispuffer

Zutaten:

- 800g Kürbis
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 6 Essl. Mehl
- 1 Bund geh. Petersilie
- Salz, gem. Pfeffer, ger. Muskatnuss, Butterschmalz

Zubereitung:

Kürbis schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch fein reiben und evtl. in einem Sieb leicht auspressen.

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit Eiern, Mehl und Petersilie gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleine Puffer darin von beiden Seiten knusprig braun braten.

Tip: Dazu reicht man Apfelmus oder Preiselbeeren.



Große Auswahl!

Bine's *Kürbisgarten*

**Zier- und Speisekürbisse,
Kolbenhirse, Ziermais**

Familie Metzger,
Bismarckstr. 49 und 51,
76676 **Graben**-Neudorf
Telefon 07255 **4306**