

FAUSTFORMEL *System*

Kürbis Kartoffel Puffer



Für eine Person. Dieses Rezept entspricht der Faustformel

Zutaten

- 250 Gramm Kürbis je nach Saison Butternuss-, Muskat-, Hokkaidokürbis, etc.
- 1 kleine Kartoffel
- 1 mittelgroßes Ei
- ½ mittelgroße Zwiebel
- 1 mittelgroße Knoblauchzehe
- Muskatnuss
- Butterschmalz

Anleitung

1. Gemüse, Kartoffel raspeln, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und 5 Minuten ruhen lassen.
2. Alle Zutaten (bis auf das Fett) vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 3 kleine Puffer formen.
3. Auf mittlerer Temperatur im Butterschmalz goldbraun braten und schon sind die Kürbis Kartoffel Puffer fertig!

FAUSTFORMEL *System*

Hinweis: Die Masse mit einem Esslöffel in die Pfanne gegeben und den Deckel drauf geben, so geht das Wenden der Puffer gut!

Dazu passt ein Joghurt-Dip (ein Becher Joghurt mit Kräutern nach Wahl, Salz und Pfeffer mischen).