

Kürbis-Kartoffelpuffer mit Salat und Kräuter-Quark

 happy-mahlzeit.com/2019/11/16/kuerbis-kartoffelpuffer-mit-salat-und-kraeuter-quark/

Zutaten für 4 Personen:

- 1/2 Butternut-Kürbis
- 2 große Kartoffeln
- 300 g Schmand
- 2 Eier
- Schnittlauch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die obere Hälfte des Kürbis abschneiden und schälen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen. Kürbis und Kartoffeln mit einer Reibe grob raspeln. Zügig arbeiten, damit die Kartoffeln nicht braun werden. Das geraspelte Gemüse mit 2 Eiern und 2 EL Schmand gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Gemüsemasse mit einem Esslöffel hineingeben, zu Puffern formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.

Für den Dip den restlichen Schmand mit dem geschnittenen Schnittlauch, Pfeffer und Salz verrühren und etwas ziehen lassen.

Für das Salat-Dressing:

- 50 ml Rübensirup
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Kürbiskernöl
- ½ Knoblauchzehe
- 1 TL Senfpulver
- 50 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen und kurz vor dem Servieren 300 g Pflücksalat mit dem Dressing anmachen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 27.10.2017

Episode: Kürbis neu entdeckt