Rezept

Kürbisküchlein mit Kräuterquark

Ein Rezept von Kürbisküchlein mit Kräuterquark, am 27.04.2024

Zutaten

350 g	Kürbis (geputzt gewogen)
300 g	Lauch
2	Eier
	Pfeffer
250 g	Sahnequark
1 EL	gehackter Schnittlauch
300 g	Möhren
4 EL	Mehl
	Salz
1 TL	Currypulver
1 EL	gehackte Petersilie
	Sonnenblumenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls raspeln. Den Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen.

2. Kürbis, Möhren und Lauch in einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Curry gut abschmecken. In einer Schüssel den Quark mit den Kräutern cremig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Jeweils 1 EL der Masse in das heiße Öl setzen und etwas flach drücken. Die Küchlein von beiden Seiten in 4-5 Min. knusprig braten, warm halten. Mit dem Kräuterquark servieren.