

Rezept

Kürbis-Sellerie-Puffer mit Schnittlauch

Ein Rezept von Kürbis-Sellerie-Puffer mit Schnittlauch, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Muskatkürbis (ungeputzt ca. 650 g) oder Gelber Zentner	Salz
2 Bund Schnittlauch	200 g Knollensellerie
80 g Kürbiskerne	1 Zwiebel
4 EL Speisestärke	200 g Kartoffeln
2 Eier	1 TL Backpulver
3-4 EL Öl zum Braten	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, schälen und raspeln. Mit 1 TL Salz vermischen und ruhen lassen. Sellerie schälen und raspeln. Schnittlauch waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Kürbiskerne im Mixer fein hacken. Die Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffeln und Kürbis auf ein sauberes Küchentuch geben, dieses zu einem Bündel zusammenfassen und kräftig ausdrücken. Alle vorbereiteten Zutaten vermischen. Stärke, Backpulver und Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und einen Probepuffer braten, evtl. nachwürzen. Je nach Größe 16 bis 20 Puffer in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 4-5 Min. goldbraun braten und kurz auf Küchenpapier entfetten. Bei Bedarf zugedeckt im 100° heißen Ofen warm halten.