Nah&Frisch

Margarete L., 8831 Niederwölz, Stmk. User

Kartoffel-Kürbis-Laibchen

Griaß di Rezepte | Kartoffel | Kinder | Österreichisch | Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die Kürbiskerne ohne Fett leicht anrösten, dann fein hacken. Erdäpfel schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Kürbis auch grob reiben.
Alle Zutaten (bis auf das Öl) gut vermischen und die Masse in 12 Portionen teilen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen portionsweise hineinlegen, flach drücken und in ca. 6–8 Minuten auf beiden Seiten braten. Mit Kräutertopfen oder Salat servieren.

ZUTATEN

Zutaten für 2 Personen

- 40 dag Hokkaido-Kürbis
- 15 dag mehlige Erdäpfel
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 Ei
- 1 Eiklar
- 2 EL gehackte Petersilie
- etwas geriebener Ingwer
- Salz & Pfeffer
- Öl