Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Kürbis-Erdäpfel -Puffer

Hauptspeise Hausmannskost Kartoffel Österreichisch Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Erdäpfel und Kürbis schälen und grob raspeln. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren und mit den Raspeln gut vermengen. Öl in zwei beschichteten Pfannen erhitzen und darin zwei große Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Kräuter waschen, trocknen und fein hacken, mit Topfen und Milch verrühren. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen, beides unter den Topfen rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Puffern anrichten.

Zutaten

- 4 große Erdäpfel
- 300 g Kürbis (z.B. Butternuss, Hokkaido o.Ä.)
- 2 Eier
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 3 EL gemischte Kräuter
- 250 g Topfen
- 4 EL Milch
- 1/2 Zitrone