

Kürbis-Puffer mit Schafskäse



Vegetarisch schmeckt aber auch Fleisch-Essern

Zutaten:	Zubereitung:
500 – 700 g Hokkaido Kürbis	halbieren, mit einem Esslöffel entkernen. Im Thermomix oder auf einer Raspel das Fruchtfleisch grob raspeln
1 Zwiebel	schälen und fein hacken
2 leicht gehäufte Eßl Mehl	und
200 g Schafskäse	zerbröckelt zugeben.
3 Eier	
½ Bund Petersilie	fein gehackt untermengen. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
1 Chilischote (optional)	entkernen und fein hacken. Flache Datschis oder Puffer in
Öl oder Butterschmalz	von beiden Seiten goldgelb braten.

Dazu schmeckt Kräuterquark oder Zaziki

Tipp: Wer mag, kann auch klein gewürfelten Speck in den Puffer-Teig geben.