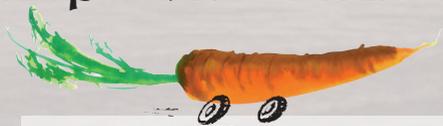




Kürbis-Pastinaken- Küchle

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

300 g Pastinaken, 200 g Hokkaidokürbis, 4 Eier, 40 g ger. Parmesan, Salz, je 1 Prise Curry und Muskat, Pfeffer, Butter-schmalz oder Öl zum Ausbacken.

Zubereitung:

1. Die Pastinaken waschen und schälen, den Kürbis ebenfalls waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Beides auf einer Küchenreibe fein raspeln und vermischen.
2. Die Eier in einer extra Schüssel aufschlagen, gut verquirlen, mit dem Käse und den Gewürzen vermengen und unter das Gemüse heben.
3. Das Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Löffel kleine Portionen der Gemüsemasse in die Pfanne geben, etwas flach streichen und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Tip: Dazu schmeckt ein Dipp aus 125 g Naturjoghurt und frischem Dill oder Salat.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

