



Hebelstr. 11, 69214 Eppelheim
Tel: +49 6221 760149

Kürbisküchlein mit Kräuterquark

Zutaten

350 g Kürbisfleisch zB. Hokkaido oder Muskatkürbis
300 g Karotten
300 g Lauch
4 EL Mehl
2 Stk. Eier
Salz und Pfeffer
1 TL Currypulver
Öl zum Braten

250g Sahnequark
5 EL Milch
Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung

Kürbis und Möhren schälen und raspeln.
Den Lauch in dünne Ringe schneiden und gut waschen und abtropfen lassen.
Den Kürbis mit den Möhren und dem Lauch in einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern gut vermengen und dem Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Jeweils 1 EL der Masse in heißes Öl setzen und etwas flach drücken.
Die Küchlein von beiden Seiten ca. 5 Minuten knuspig braten.

Den Sahnequark mit Petersilie und Schnittlauch cremig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Küchlein mit dem Kräuterquark servieren.

Guten Appetit