



Gebackene Kürbisspalten

Zutaten:

800 g festes Kürbisfleisch (z.B. Butternuss), 180 g Mehl, ½ TL Backpulver, 1 TL Salz, 250 ml Weißwein, 1 Bund Schnittlauch, 1 Eiweiß, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver, Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in eine Schüssel geben und mischen. Den Weißwein unterrühren. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und unter den Teig rühren.

Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und ebenfalls locker unter den Teig heben.

Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Die Kürbisspalten mit Mehl bestäuben und die Spalten anschließend mehrmals durch den Ausbackteig ziehen.

Das Öl in einer tiefen Pfanne oder in der Friteuse erhitzen und die Kürbisspalten darin goldbraun backen.

Tipp: Wer es etwas pikanter mag, schmeckt den Ausbackteig zusätzlich mit etwas Chilipulver ab.

Noch ein Tipp: Dazu passt ein süß-saurer Dip!

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team