



## Herzhafte Kürbispuffer

### **Zutaten:**

(für 4 – 6 Personen)

500 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido), 500 g kleine fest Zucchini, Salz, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Petersilie, 4-6 Scheiben roher Schinken, 4-6 gehäufte EL Mehl, 4-5 Eier, 3-4 Eigelb, Butterschmalz zum Braten

### **Zubereitung:**

Kürbis schälen und entkernen. Stiel- und Blütenansatz der Zucchini entfernen. Beide Gemüse auf einer Gemüsereibe raspeln. In ein Sieb geben, mit wenig Salz bestreuen und Saft ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln samt grünen Röhrchen sehr fein schneiden.

Schalotten, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Schinken in Streifen schneiden.

Gemüse im Sieb sehr gut auspressen. Mit den anderen vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen. Mehl darüber sieben. Eier und Eigelb zusammen verquirlen, dann gründlich unter die Gemüsemasse mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse mit einem Löffel Portionen ins nicht zu heiße Schmalz geben und die Puffer auf beiden Seiten golden braten.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team