

# Herbstliche Kürbiskernschinken-Puffer mit Kürbiskernschinken

---

24. September 2021

## Zutaten für 4 Personen:

### **2 Pkg. Kürbiskernschinken**

500g Kürbis, Hokkaido

250g Kartoffeln

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

3 Eier

3 El Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Paprikapulver und Curry

1 Frühlingszwiebel

250g Frischkäse

1 El körniger Senf

1 Tl Honig

Saft einer halben Orange, plus Schalenabrieb

## **Öl zum Frittieren**

### **Zubereitung:**

Beginnen wir den Dip zu machen, damit dieser ziehen kann. Einfach den Frischkäse mit den Saft der halben Orange, Senf und Honig glattrühren. Zum Finish etwas Orangenabrieb darüber reiben.

Für die Puffer den Kürbis grob reiben, Ich verwende Hokkaido, da man hier die Schale mitverarbeiten kann. Ebenso die Kartoffeln reiben, leicht salzen, kurz einwirken lassen und dann das Wasser herausdrücken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Ebenso eine Packung des Schinkens klein schneiden, und diese 3 Zutaten zu dem geriebenen Kürbis und Kartoffeln geben. Eier dazu schlagen, und mit Salz, Pfeffer, etwas Paprikapulver und Curry würzen. Jetzt noch die Petersilie grob schneiden und unter die Puffermasse heben. Falls es zu „dünn“ sein sollte, etwas Mehl hinzufügen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, aber nicht zu heiß, sodass die Puffer langsam aber goldgelb backen.

Aus der Masse ca. 2 cm dicke Pufferlaibchen formen und herausbacken.

Mit zusätzlichem Schinken, frisch geschnittenen Frühlingszwiebel und dem Dip servieren. Schmecken kalt und warm sehr lecker.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

