



Hokkaido Kürbis-Puffer ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 4 – 5 Personen ... oder für 2 - 3 sehr hungrige Teufel:

- 1 kg grob geriebener Hokkaido-Kürbis
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 100 - 120 g Mehl
- 2 mittlere Zwiebeln
- 250 g Feta
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Raps- oder Olivenöl

Das **Video** zum Rezept gibt's in

Corinas Hexenküche©

auf

You 



Hokkaido Kürbis-Puffer:

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Unter anderem natürlich. Diese Früchte sind vielseitig und schmackhaft. Als Puffer zubereitet bildet der Hokkaido mit seinem leuchtend gelben Fruchtfleisch einen sehr schönen, farbigen Kontrast zur knusprig gebratenen Hülle und kombiniert Lauchzwiebeln, Feta und Zwiebeln, nach dem Braten leicht gepfeffert, zu einem herzhaften Geschmackserlebnis. Hokkaido Kürbispuffer sind auf jeden Fall visuell als wie auch vom Geschmackserlebnis her tauglich für eine zünftige Halloween-Party.

Zubereitung ...

- Den Kürbis waschen, zerlegen die Kerne entfernen und dann auf einer groben Reibe raspeln.
- Wenn der Kürbis sehr saftig ist, die geriebene Kürbismasse in ein Gemüsesieb (ein Dämpfeinsatz, ein Sieb o. ä.) geben, 3 – 4 Prisen Salz unterrühren und die Masse für gut 20 Minuten entwässern lassen.
- Derweil die Zwiebeln schälen, den Feta grob in Würfel und die Lauchzwiebeln in mittefeine Ringe schneiden.
- Die Kürbismasse in eine Rührschüssel geben, die Zwiebeln grob gerieben hinzugeben und zusammen den Eiern, dem Mehl, den Fetawürfeln sowie den Lauchzwiebelringen unterheben und gut verrühren.
- Das Öl in der Pfanne erhitzen. Tipp: Reichlich Öl verwenden, die Puffer sollten darin „schwimmen“.
- Den Pufferteig portioniert in das heiße Öl geben und zum Puffer flachdrücken (feiner geriebene Masse läuft von allein breit, grobe Masse muss geformt werden).
- Wenn die Ränder beginnen sich bräunlich zu färben, den Puffer wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.
- Den / die Puffer aus der Pfanne nehmen und eventuell überschüssiges Öl gut mit Küchenpapier abtupfen.

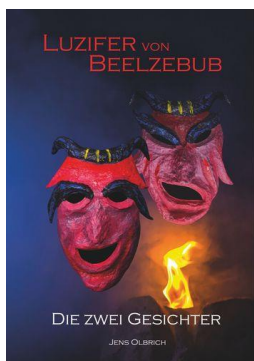
Serviervorschlag ...

- Hokkaido Kürbis-Puffer sind rein vegetarisch und schmecken nicht nur Vegetariern in ihrer puren Form am besten ...

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

