



Kürbispuffer

Zutaten

- 0,5 Bund Schnittlauch
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Päckchen MAGGI Sauce zu Hackbraten (2er Pack)
- 10 g Semmelbrösel
- 1 Ei(er)
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Hokkaido-Kürbis waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch raspeln. Die Raspel in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken. Mit MAGGI Sauce zu Hackbraten, Semmelbrösel, Ei(ern) sowie Salz und Pfeffer und der Hälfte der Schnittlauchröllchen vermischen.
2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Von der Kürbismasse mit einem Esslöffel 8 Portionen abnehmen, in die Pfanne geben und flach drücken. In ca. 8-10 Min. von beiden Seiten zu goldbraunen Puffern backen.
3. Die Kürbispuffer schmecken lecker mit einem Kräuterquark oder als Beilage zu Geschnetzeltem.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	131 kcal
Fett	8 g
Protein	4 g

- ⌚ 41 Minuten
- ⊕ 4 Portionen