Kürbis-Kartoffel-Laibchen

ZUTATEN

¼ kg Hokkaido-Kürbis

200 g Kartoffeln

1 Ei

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

6 Scheiben Raclettekäse

Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin; Fett oder Öl

Semmelbrösel und Mehl zum Binden

Sauerrahm und Kräuter für die Soße

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen und schälen, danach noch heiß in eine Schüssel drücken.

Kürbis reiben, Zwiebel fein schneiden, Knoblauch zerdrücken, Ei verquirlen, Käse zerkleinern.

Kürbis, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Käse, Kräuter, Gewürze, Brösel und Mehl zu einer knetbaren, aber nicht zu weichen Masse mischen.

Flache, ca. handtellergroße Laibchen formen und in reichlich Fett (Öl) herausbraten.

© 3-KuerbisKartoffelLaibchen.docx