

# Kürbispuffer mit Sauerrahm-Kernöldip

1/2 Stunde - einfach

## Zutaten

- 500 g Kürbis
- 250 - 300 g Lungauer Eachtling (Erdapfelsorte)
- 4 Stück Eier
- 150 g Weizenmehl Type 700
- 1 Stück Knoblauchzehe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, gemahlen
- zum Herausbacken Butterschmalz
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 Eßlöffel Kürbiskernöl
- etwas Salz
- etwas Petersilie, gehackt



## Zubereitung

Kürbis und Eachtling schälen und grob reiben, Eachtling evtl. ein wenig in sauberen Geschirrtuch ausdrücken, mit Eier und Mehl in einer Schüssel vermengen und würzen, Fett 1/2 cm hoch in einer Pfanne erhitzen, mit einem Löffel die Puffer in der Pfanne flach drücken und rasch herausbacken. Für den Dip alle Zutaten gut vermengen.

Tipp... am besten schmecken die Puffer kross und knusprig, wenn sie unmittelbar aus der Pfanne verschmaust werden.

Vogersalat mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl passt hervorragend dazu.