Dauer: Mittel

Kategorie: Beilagen Hausapotheke Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Magdalena Schranzinger

Zutaten

Sticks

80 G	Kürbis
500 G	mehlige Kartoffeln
120 G	Mehl
1	Dotter
1 TL	Salz
	Butter zum Herausbacken

Dip

250 G	Joghurt
2 EL	Sauerrahm
1 PRISE	Salz
	Schnittlauch

Zubereitung

Sticks

1. Den Kürbis in Salzwasser weichkochen und anschließend pürieren.
2. Die Kartoffeln ebenso kochen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
3. Die Kartoffelmasse mit Mehl, Dotter, Kürbispüree und Salz verkneten, bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen, damit eine formbare Konsistenz entsteht.
4. Nun aus der Teigmasse die Kürbis-Kartoffel-Sticks formen und in einer Pfanne mit Butter herausbacken.

Dip

1. Für den Dip alle Zutaten vermischen und nach Belieben würzen.