

# Kürbispuffer

Zur Verwendung für verschiedene Speisekürbissorten.

1 kg Kürbis, geschält, entkernt und  $\frac{1}{2}$  püriert und  $\frac{1}{2}$  geraspelt mit der Küchenmaschine.

4 EL Kartoffelstärke

1 TL Salz

$\frac{1}{4}$  TL Pfeffer

3 Eier

4 Zwiebeln fein gehackt

Muskat nach belieben

Den geraspelten-geriebenen Kürbis in einem feinen Sieb etwas abtropfen (sammelt sich einiges an Flüssigkeit, je nach Art des Kürbisses) Auffangwasser abschütten und die Masse mit den restlichen Zutaten vermengen. In Sonnenblumenöl bei nicht zu starker Hitze in der Pfanne kleine Puffer goldgelb abbacken.