



KÜRBIS LAUCH PUFFER

ZUTATEN

- 3 Eier
 - 3 El geriebenen Käse
 - 150g Kürbisfleisch
 - 1 Lauchstange
 - 1 El gehackte Petersilie
 - Etwas Thymian
 - Salz und Pfeffer
 - Bratbutter zum Braten
1. Den Kürbis mit der Raffel fein reiben.
 2. Das Kürbisfleisch gut ausdrücken, dass man nicht zu viel Flüssigkeit hat.
 3. Den Lauch fein schneiden und in der Pfanne etwas andünsten.
 4. Anschliessend die Eier verquirlen, Käse, Kürbis, Lauch und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Die Kürbismasse mit einem Löffel portionieren und in einer Pfanne mit nicht zu heissem Fett von beiden Seiten ca. je 4 Minuten braten.
 6. Dazu Kräuterquark servieren!
 7. Guten Appetit!