

## Kürbis-Kartoffel-Puffer

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Hokkaido Kürbis (ca. 1,3 kg) – 6 große Kartoffeln – 2 Zwiebeln – Majoran – Pfeffer – Salz – 300 g Frischkäse – 3 Knoblauchzehen – Mehl – 2 Eier – Paprikapulver, rosenscharf

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und grob reiben
- Den Kürbis halbieren, entkernen und ebenfalls reiben
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
- Alles in einer Schüssel mit Frischkäse und Eiern mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und viel Majoran kräftig würzen
- Mehl zur Bindung untermischen
- Öl oder Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin von beiden Seiten anbraten
- Dazu passt Kräuterquark (mit vielen frischen Kräutern und etwas Feta) und ein Salat

Wir wünschen guten Appetit!

