

Kürbis-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Butternut – 2 Eier – 1 Prise Salz – 175 g Mehl – Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

- Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln
- Die Kürbiswürfel in wenig Salzwasser garen, anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken
- Eier, Salz und Mehl zugeben und alles miteinander verrühren
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Kürbis-Fladen darin von beiden Seiten braten
- Für die herzhaftere Variante passt dazu Kräuterquark und/oder ein frischer Salat. Als Nachspeise kann man die Kürbis-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker oder Apfelmus servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

