

Kürbispuffer mit Ingwerjoghurt

250 g Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido oder Butternuss)

250 g Erdäpfel

einige **Salbeiblätter**

1-2 EL **Mehl**

1 **Ei** (groß)

Salz

1 **Schalotte** oder 1 kleine **Zwiebel**

Butterschmalz zum Rausbacken.

Griechisches Joghurt, Ingwer, 1
unbehandelte Limette



Zubereitung:

Den Kürbis schälen und entkernen. Erdäpfel ebenfalls schälen. Zwiebel und Salbeiblätter fein hacken.

Die Erdäpfel fein reiben und einige Minuten stehen lassen. Den Kürbis ebenfalls fein in eine zweite, größere Schüssel reiben.

Die Flüssigkeit von den Erdäpfeln mit einem Tuch ausdrücken und zum geriebenen Kürbis geben. Sollte sich etwas Stärke am Boden abgesetzt haben, diese zur Gemüse Mischung geben. Ei, Salbeiblätter, Salz, gehackte Zwiebel mit dem Gemüse verrühren.

1-2 EL Mehl unterrühren.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Gemüsemasse portionsweise mit einem Esslöffel ins heiße Fett geben und von beiden Seiten herausbacken.

Für das Ingwerjoghurt, die Schale einer halben Limette (bio) abreiben. Ingwer – es gibt ihn derzeit auch aus dem Seewinkel zu kaufen – ebenfalls fein reiben (je nach gewünschter Schärfe ca. 1 cm oder mehr). Mit griechischem Joghurt und einem Esslöffel Limettensaft verrühren.