



Rezept für Kürbispuffer

600 g Hokkaido

100 g Fetakäse

1 Knoblauchzehe

100 g Weizenmehl,

3 Eier

Salz, Pfeffer

frischem Koriander

Etwas Öl

waschen, putzen und mit Schale grob raspeln.

mit einer Gabel zerdrücken,

abziehen, pressen und zum Fetakäse geben.

und die Kürbisraspeln zum Käse geben. Alles zu einem Teig

verrühren. Mit

und

würzen.

in einer Pfanne erhitzen und den Teig in kleinen Puffern

portionsweise darin ausbraten.