

Hokkaidoküchlein mit Linsenhummus

800 g Hokkaidokürbis

waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In wenig Wasser mit Salz zugedeckt, ca. 25 Minuten garen. Danach abgießen und fein zerstampfen. Auskühlen lassen.

Für den Hummus:

0,5 l Wasser

150 g rote Linsen

zum Kochen bringen und für 10 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach abtropfen und abkühlen lassen.

150 g Joghurt

1 EL Tahin

Limettenschale u.-saft

Salz

Pfeffer

mit und verrühren. Linsen zufügen. Alles mit und abschmecken.

Für die Küchlein:

1 Zwiebel

1 rote Chilischote

schälen und grob raspeln. putzen, längs aufschneiden, entkernen und waschen, klein schneiden.

1 Bd. Schnittlauch

100 g Walnüsse

waschen, trockentupfen und in Röllchen schneiden. kleinhacken. Alle Zutaten mit

1 Ei

,

2 EL Mehl

,

3 EL Semmelbrösel

und dem Kürbis mischen. Mit

Salz

,

Pfeffer

und

1 TL Kreuzkümmel

würzen. Aus der Masse ca. 16 flache Küchlein formen.

Öl

in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Küchlein darin von beiden Seite goldbraun backen. Küchlein mit dem Linsenhummus servieren! Dazu passen aut Pellkartoffeln.