



Kochen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 04.09.2025

Kürbispuffer mit Schnittlauchdip

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kürbispuffer:

700 g Hokkaido-Kürbis
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Parmesan (frisch gerieben)
2 Eier (Größe M)
85 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
etwas Salz
1 TL getrockneter Rosmarin
Öl zum Braten

Für den Schnittlauchdip:

200 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Magermilch-Joghurt
1/2-1 Bund Schnittlauch
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kürbispuffer den Kürbis abbrausen, trocknen, halbieren und das weiche Innere und die Kerne entfernen. Kürbis ungeschält auf der groben Seite einer Vierkante raspeln.

Stefanies Tipp: So lässt sich der Kürbis einfach schneiden: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kürbis im Ganzen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15 Minuten backen.

2. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein würfeln.

3. Kürbis, Schalotten, Knoblauch, Parmesan, Eier, Mehl, 1 gehäufte TL Salz und Rosmarin in eine große Schüssel geben und mit einem Silikonschaber sorgfältig mischen.

4. 2 EL Öl in eine große beschichtete Pfanne geben und erhitzen.

Stefanies Tipp: Für einen Puffer benötigen Sie etwa 2 EL Kürbismasse.

5. Kürbismasse portionsweise ins heiße Öl geben, mit einem Esslöffel zu Puffern formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dabei eventuell esslöffelweise weiteres Öl zugeben.

Stefanies Tipp: Gebratene Kürbispuffer können Sie auf einem mit Küchentrepp ausgelegten Blech im 100 Grad heißen Backofen entfetten und warmhalten, bis alle Puffer gebraten sind.

6. Inzwischen **für den Schnittlauchdip** Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und verrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Schnittlauchringe unter die Frischkäse-Joghurt-Mischung rühren und mit je etwas Salz und Pfeffer würzen.

7. Die Kürbispuffer mit dem Schnittlauchdip servieren.