

Kürbis-Kartoffelpuffer mit Schafskäse



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser Rezept für **Kürbis-Kartoffelpuffer mit Schafskäse** bringt Abwechslung in die Alltagsküche.

Schnöde Kartoffelpuffer waren gestern und die kann auch jeder! Kombiniert man die allseits beliebten **Kartoffeln mit Kürbis und Schafskäse**, werden die Reibekuchen zu einer kulinarischen Gaumenfreude. Es handelt sich bei den Kürbis-Kartoffelpuffern zwar um ein einfaches, aufgepepptes Gericht, trotzdem überrascht es geschmacklich außerordentlich.

Die Puffer werden knusprig lecker und gewinnen durch den Kürbis schön an Süße. Unser Chefkoch Fritz Grundmann bereitet die Puffer ohne Schale (obgleich man sie mitessen kann) zu.

Zutaten

- 1250 g Hokkaido Kürbis, ca. 850 g Kürbisfleisch, grob gehobelt oder gerieben
- 150 g Schafskäse, gewürfelt, zerdrückt

- 800 g geschälte Kartoffeln, gehobelt
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 ganze Eier
- 3 El Mehl
- 3 - 4 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehobelten Kartoffeln und den Kürbis mit Zitronensaft marinieren und mit den Eier und dem Mehl und mengen, Den zerdrückten Schafskäse unter mischen, salzen, pfeffern.

Schritt2

In beliebig großen Portionen in einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl ca. 3 min. von jeder Seite goldgelb braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen. Dip Meditrranée, Kräuter - Creme fraiche, Rauke - Frischkäse Dip, Kresse Dip mit Knoblauch und Radieschen dazu reichen.

Modern interpretierte Kartoffelpuffer: Aus Alt wird Neu

Oft wirken bürgerlich-althergebrachte Rezepte langweilig und die **Lust auf etwas Neues** legt sich wie ein Schatten über unsere altbewährten, weil leckeren, Gerichte. Dass diese aber längst nicht ausgedient haben, zeigt sich an zahlreichen Neuinterpretationen, wie Sie auch Sterneköche immer wieder wagen.

Durch den Zusatz neuer Zutaten oder Veränderung der Zubereitungsweise überrascht Althergebrachtes durch neue Gaumenfreuden! Hier finden Sie einige **Neuinterpretationen** des Lieblings-Klassikers Kartoffelpuffer:

Varianten mit Pilzen: knusprige Pilz-Karoffelpuffer oder als Deluxe Variante Kartoffelpuffer-Sandwich mit rahmigen Steinpilzen.

Regionale Puffer-Spezialität: Büsumer Lauch-Kartoffelpuffer mit Krabbenfleisch

Deftig-süß: Unser Rezept für Kartoffelpuffer mit Äpfeln und Blutwurst überzeugen mit herzhafter Süße und behält dabei den zünftig-bodenständigen Charakter der Reibekuchen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch **Tags:** ausgefallen, bürgerlich, einfach und schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)419
- KH (g)44
- Fett (g)18,3

- Eiweiß (g)17,5
- Ballast (g)6,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-kartoffelpuffer/>