

Gourmet-Tipp

Kürbisküchlein

Für 4 Personen:

- 1 Kürbis (ca. 600 g)
- 600 g Kartoffeln
- ½ Bund Thymian
- 3 Eier
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Braten
- Olivenöl, geriebener Parmesan od. Pecorino

Kürbis putzen, schälen. Kartoffeln schälen. Thymian waschen und Blätter abstreifen. Kartoffeln und Kürbis raspeln, Mehl, Eier und Thymian zugeben und zu einem Teig vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit Hilfe eines Esslöffels Küchlein formen und ins erhitzte Öl setzen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen.

Auf dem Teller mit Olivenöl beträufeln und Parmesan bzw. Pecorino darüber streuen.

Variationen:

1. Das Mehl ganz oder teilweise durch geriebenen Parmesan ersetzen
2. Die Eier ganz oder Teilweise durch Gorgonzola ersetzen

Zu diesem Gericht empfehlen wir das kräftige, würzige „Temperoni“ Olivenöl aus Umbrien.

Guten Appetit !