

Kürbiströti

Zutaten:

400 g Hokkaido-Kürbis
2 Kartoffeln
2 Zehen Knoblauch
2 EL Kartoffelstärke,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und mit Schale in Späne raspeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls raspeln. Knoblauch schälen und klein schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, Kartoffelstärke hinzufügen und die Masse salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Alles gut vermengen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 1 Handvoll der Masse aus der Schale nehmen und die Flüssigkeit ausdrücken, dann in die Pfanne geben, mit einem Löffel andrücken und zu Talern formen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.