

Dinkellaibchen mit Kürbispüree

1/2 Dinkellaibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

250 G	Dinkelreis
2	Frühlingszwiebeln
120 G	Topfen (20 % FiT)
120 G	Bergkäse
CA. 50 G	Semmelbrösel
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Chili
	Frische Petersilie
	Butterschmalz

Zubereitung

1. Dinkelreis in der doppelten Menge Wasser bissfest garen und kurz überkühlen lassen.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten.
3. Dinkelreis mit Topfen, Bergkäse, Semmelbrösel und den Eiern vermischen.
4. Mit den Gewürzen und Petersilie kräftig abschmecken.
5. Masse für ca. 15-20 Minuten ziehen lassen.
6. 12 größere oder 16 kleinere Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.

Dinkellaibchen mit Kürbispüree

2/2 Kürbispüree

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1 KLEINER	Hokkaido Kürbis
1 EL	Butter
2-3 EL	Crème Fraîche
	Salz, Zucker

Zubereitung

1. Kürbis aufschneiden und die Kerne entfernen und nach Belieben mit oder ohne Schale in Würfel schneiden.
2. Kürbiswürfel in kochendem Wasser weich dünsten.
3. Die gegarten Kürbiswürfel werden in einem Mixer zu feinem Püree gemixt.
4. Butter und Crème Fraîche zum Püree geben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.