



## Hokkaido Käse-Puffer

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

700 g	Hokkaidokürbis	1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Weizenmehl Typ 405	1	Ei
75 g	Bergkäse	2 EL	Öl
250 g	Magerquark	150 g	Naturjoghurt
	Muskatnuss		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Kürbis waschen, halbieren entkernen und das Fruchtfleisch grob reiben.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Hälfte für den Dip zur Seite stellen.
3. Kürbis, Schnittlauch, Käse mit Ei und Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Bei Bedarf, falls der Teig zu wässrig ist, noch etwas Mehl dazu geben.
4. In einer Pfanne das Öl erhitzen und mit einem Esslöffel portionsweise Kürbis-Käse-Masse in die Pfanne geben. Flach drücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. In der Zwischenzeit, Joghurt mit Quark und dem restlichen Schnittlauch zusammen rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kürbis-Käse-Puffer servieren.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**