

Würzige Kürbisbratlinge mit Dill und Schmand

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Kürbis (Butternut)	40 g	Kürbiskerne
200 g	Schmand	50 g	Dill
20 g	Sesam	2	Eigelb
2	Eier	4 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer		Muskatnuss (nach Geschmack)
	Pflanzenöl		Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und etwa zwei Drittel des Fruchtfleisches in grobe Würfel schneiden. Anschließend die Kürbiswürfel in Alufolie einschlagen und im Backofen ca. 40 Minuten garen bis sie sich leicht einstechen lassen.

Das restliche Kürbisfleisch auf einer Küchenreibe raspeln, salzen und in einem Sieb ca. 20 Minuten ziehen und dabei abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne und den Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Danach die gebackenen Kürbiswürfel zu Püree zerdrücken, mit Kürbisraspeln, Eiern, Eigelb, etwas gehacktem Dill, Kürbiskernen und soviel Mehl verrühren, dass die Masse formbar wird und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pflanzenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, mit angefeuchteten Händen aus der Masse Frikadellen formen und im heißen Öl bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten insgesamt 12 bis 14 Minuten braten.

Währenddessen den restlichen Dill waschen, abtrocknen und fein schneiden.

Jetzt den Schmand mit dem Dill mischen und mit Gewürzen abschmecken.

Die Kürbisbratlinge zusammen mit dem Schmand-Dip servieren.