

Butternut-Bratlinge auf Fetacreme



Zutaten für 2 Personen

400 g Butternut-Kürbis
300 g Kichererbsen
1 Ei
50 g Maisgrieß
Schnittlauch nach Belieben
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Kurkuma
Salz und Pfeffer

Für die Fetacreme:
250 g Feta
2-3 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Den Butternut-Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Kürbisstücke mit Öl, Salz und Kurkuma mischen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die Kichererbsen mit dem Kürbis zusammen pürieren. Ei, Maisgrieß, Schnittlauch, Zitronensaft und Gewürze hinzugeben und vermengen. Für 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Kürbismasse mit nassen Händen zu Bratlingen formen und in Maisgrieß wenden. Die Bratlinge in Öl anbraten und servieren.

Dazu empfehlen wir Rotkohl. Das Rezept finden Sie ebenfalls auf unserer Homepage.

Guten Appetit.