

## Krokantpralinen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfanne  
Kürbis  
Käse  
Gemüse

1/2 kg Kürbis  
;Salz  
40 g Mehl; evt. die Hälfte mehr  
125 g Schafskäse (Feta)  
1 1/2 Eier  
1/4 bn Dill  
;Pfeffer  
Olivenöl; zum Braten  
1 tb Kürbiskerne; gehackt

\* QUELLE:

-Gemüse!  
-Mosaik-Verlag  
-erfasst von Petra Holzapfel

Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Leicht salzen und in einem Sieb Saft ziehen lassen. Kürbistraspel gut auspressen und in eine Schüssel geben. Mehl darüber sieben. Grob zerteilten Käse, verquirlte Eier und gehackten Dill zugeben und alles vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Kürbismasse mit einem Löffel Portionen abstechen, in erhitztes Öl geben, flachdrücken und auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.