



WOHLFÜHLFIGUR

Kürbis mit Birnenspalten

Zutaten (2 Personen)

150 gr Kürbis (Hakkaido)
100 gr Kartoffeln, roh
2 Eier
Pfeffer, wenig Muskatnuss
Salz
(Königsgewürz)
Peterli
Paprika
Curry
Albaöl
Birne

Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel raspeln; Kartoffel waschen, schälen und dazu raspeln
Eier in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, Königsgewürz, Peterli und Paprika würzen und miteinander vermischen,
Birne waschen, evtl. schälen, entkernen, schmale Scheiben schneiden, Pfanne erhitzen, Öl dazugeben, mit Eszlöffel die Masse in Pfanne geben; etwas flachdrücken und braten.
Birne in Pfanne kurz anbraten und mit Curry würzen und zusammen auf Teller anrichten.