ZUTATEN

90 g Butter
380 g Hokkaido Kürbis
375 g Buchweizenmehl
2 TL Backpulver
3 gehackte Frühlingszwiebeln
1/2 TL Chilipulver
70-80 g geriebenen würzigen Hartkäse (z. B. Atta Käse oder auch Bergkäse)
Naturjoghurt
1 Eigelb
Salz

Rezept: Silke Herzberg | Foto: Anjela30 (Panthermedia), Nils Weymann (Panthermedia)

Ein Rezept von Silke Herzberg, Lüdenscheid

Kürbisbrötchen

ZUBEREITUNG

- In einem großen Topf einen gehäuften TL Currypulver in etwas geschmolzener Butter anschwitzen und ca. 380 g entkernten und gewürfelten Kürbis und wenig Wasser zugeben
- Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weichdünsten, anschließend gut abkühlen lassen
- Die Masse in der Küchenmaschine zerkleinern, dann 375 g Buchweizenmehl, 2 TL Backpulver, 90 g weiche Butter, 3 gehackte Frühlingszwiebeln, 1/2 TL Chilipulver, etwas Salz, 70-80 g geriebenen würzigen Hartkäse zugeben und kurz vermischen
- Jetzt nach und nach Naturjoghurt zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht – diese nicht zu lange mixen
- Mit nassen Händen kleine Brötchen formen und in eine gebutterte Quicheform nebeneinander setzen
- Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen, bei 200° C Umluft ca. 20-25 Minuten backen
- Butter und Salz dazu reichen, ein köstlicher Genuss