

# Dinkellaibchen mit Kürbispüree

## 1/2 Laibchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: 4 Personen



### Zutaten

250 G	Dinkelreis
500 G	Wasser
2	Frühlingszwiebeln
200 G	Topfen
120 G	fein geriebener Bergkäse
50 G	Semmelbrösel
2	Eier
	Salz
	Pfeffer
	gehackte Petersilie
	Butterschmalz zum Anbraten

### Zubereitung

1. Dinkelreis in der doppelten Menge Wasser bissfest garen und kurz abkühlen lassen.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten.
3. Den Dinkelreis mit Topfen, Bergkäse, Semmelbröseln und Eiern vermischen und mit den Gewürzen und Petersilie kräftig abschmecken und die Masse ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
4. 12 größere oder 16 kleinere Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.

# Dinkellaibchen mit Kürbispüree

## 2/2 Püree

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: 4 Personen



### Zutaten

1 KLEINER	Kürbis
1 EL	Butter
1 EL	Crème Fraîche
	Salz
	etwas Kristallzucker

### Zubereitung

1. Kürbis aufschneiden, die Kerne entfernen, nach Belieben mit oder ohne Schale in Würfel schneiden und in kochendem Wasser weich dünsten.
2. Die gegarten Kürbiswürfel in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
3. Butter und Crème Fraîche dazugeben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.