

Hauptspeise: Nesthäkchen

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer (ca. 600g)	Hokkaido Kürbis
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer
2	Eier
100g	Mehl
100g	Käse aus der Region
½ Bund	Petersilie

Zubereitung:

1. Kürbis im Wasser abbürsten.
2. Den Kürbis halbieren und Kerne entfernen.
3. Anschließend grob raspeln.

4. In einer Rührschüssel 2 Eier, 100g Mehl und etwas Salz und Pfeffer mit den Kürbisraspeln vermischen.
5. Käse reiben und unterheben.
6. Petersilie hacken und unter die Kürbismasse mischen.

7. Eine mittelgroße Kelle mit der Masse füllen und diese dann in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

8. Mit Petersilie garnieren.

Rezept von der Geschwister-Scholl-Gesamtschule, Detmold