

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

# Kürbis- Frites

R E Z E P T I D E E

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kürbisfleisch (Hokkaido oder Sweet Dumpling)
- 150 ml Milch
- 100 g Dinkelmehl
- 1/2 Tl Kräutermeersalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 El fein gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum fritieren

aus dem  
Kürbisfleisch  
der  
Schnitzkürbisse  
!

Kürbis wie für Pommes frites in Stäbchen schneiden. Mehl und Kräutersalz in einer Schüssel mischen, mit Pfeffer abschmecken. Kürbisstäbchen in der Milch wenden, dann zum Mehl geben. Schüssel kräftig schütteln, damit die Stäbchen gleichmäßig mit dem Mehl überzogen werden. Kürbis frites im heißen Öl in etwa 3 Portionen goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frites in eine vorgewärmte Schüssel geben. Petersilie und Knoblauch darüber streuen. Sofort servieren.