

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Butternuss

Für 4 Personen:

Käsemasse:

3 Eier verquirlt

40 g Mehl

40 g geriebener Sbrinz

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Vollrahm

500 g Kürbis(z.B. Butternuss), geschält und entkernt, in ca. 2 cm geschnitten,

Mehl zum Wenden

Bratbutter oder Bratcrème

1 Bund Rucola



Zubereitung :

Für die Käsemasse alle Zutaten bis und mit Sbrinz mischen und würzen. Rahm darunter rühren. Kürbis in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Erst im Mehl, dann in der Käsemasse wenden. In Bratbutter oder Bratcrème bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Mit einer Messerspitze den Garpunkt prüfen. Mit Rucola auf vorgewärmten Tellern anrichten. Tipp : Dazu passt eine Tomatensauce.