

Kürbiskern Mille Feule



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	Etwas / nach Bedarf
Kürbiskernöl	Etwas / nach Bedarf
Kürbiskerne / Kürbiskörner	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mengen variieren je nach Geschmack und Bedarf.

Kürbiskerne fein hacken,
alle Zutaten vermengen, abschmecken,
die Menge in einen Spritzsack füllen und aufspritzen;

Dazu serviert man Brot.

Serviertipp: Die Mille Feule kann auch wie im Bild in kleinen Türmchen mit Teig- oder Kartoffelblättchen serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1208-Kuerbiskern-Mille-Feule.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at