

Kürbisschmarren mit Apfelchutney

Zutaten für den Teig (2 Port.)

- 110 g Mehl (glatt, Type 700)
- 150 g Hokkaidokürbispürre
- 2 EL gehackte, geröstete Kürbiskerne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Curcuma Pulver
- 50 ml Sauerrahm
- 3 Eier
- 120 ml Milch
- 30 g geriebener Parmesan
- 30 g gebratene Speckwürfel

Zutaten für Chutney

- 1 Gala Royal Apfel
- 2 EL Zucker
- 1 TL frische Ingwerwurzel
- 1 Prise Salz
- 1 EL Weißweinessig
- Maizena



Zubereitung Chutney

Zucker leicht karamellisieren, den Apfel würfeln und dazugeben, Ingwer, Sz und Essig dazugeben und weich dünsten. Wenn notwendig mit etwas verrührtem Maizena abbinden.

Zubereitung Scharren:

Mehl mit dem Kürbispüree, Kürbiskernen, Sz, Curcuma, Parmesan, Speck, Sauerrahm und Eidotter und Milch glattrühren. Das Eiweiß mit etwas Sz steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Chutney zum Scharren servieren.

Gutes Gelingen!

