Frittierter Kürbis



Diesmal bereite ich den Kürbis in der Friteuse zu. Ein schnelles Abendessen als kleiner Snack.

Ich verwende einen Butternusskürbis, das ist der einzige Kürbis, dessen Schale man mitessen kann.

Ich gebe dem Kürbis etwa 3–4 Minuten in der Friteuse, dann ist er kross fritiert.

Den Kürbis einfach mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 kg Butternusskürbis
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 3–4 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Butternusskürbis der Länge nach halbieren. Kerne entfernen. Kürbis quer in halbe Scheiben schneiden.

Kürbis für 3–4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Servieren.