

Kürbiscreme mit Parmesan und frittierten Salbei Blättern

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zum Dippen mit geröstetem Brot, gebackenen Kartoffeln wie Chips oder Gemüse Sticks

Zutaten

- 300 g Muskat - oder Hokkaido Kürbisfleisch, in Würfeln
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 4 EL geriebener Parmesan
- Salz, weißer Pfefferaus der Mühle
- 10 - 12 Salbei Blätter
- Öl zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kürbiscreme:

Schritt2

Die Butter und Olivenöl mit der Knoblauchzehe und den

Schritt3

Schalottenwürfel in 1 El Olivenöl und der Butter anschwitzen.

Schritt4

Das Kürbisfleisch dazu geben, salzen, pfeffern und 10 -15 min. "köcheln" , weich werden lassen.

Schritt5

Danach abkühlen und mit dem Stabmixer glatt und cremig pürieren.

Schritt6

Das restliche Olivenöl und den Parmesan verrühren, herzhaft, pikant nachschmecken.

Schritt7

Die Salbei Blätter:

Schritt8

Zupfen, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Schritt9

In 180 ° c heißem Pflanzenöl frittieren und auf Küchenkrepp ablaufen lassen und mit der Kürbis Creme servieren.

Rezeptart: Dips **Tags:** zum dippen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiscreme-mit-parmesan-und-frittierten-salbei-blaettern/>