Kürbis-Duchesses

Zutaten



Für 8 - 10 Personen

1 kg Kartoffeln, z. B. Christa, Désirée
500 g Kürbis, trockene Sorte, z. B. Butternut, Marina di Chioggia, geschält
4 Eigelbe
100 g Butter, flüssig
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Grober Pfeffer zum Garnieren

Zubereitung

1. Kartoffeln (mit Schale) und Kürbis im Dampf weichkochen. Auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Kürbis durchs Passe-vite treiben. Eigelb und 75 g Butter daruntermischen. Würzen und kühl stellen.
2. Die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Türmchen (unter breiter als oben) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit restlicher Butter bepinseln und leicht mit Pfeffer bestreuen.
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen. Heiss zum Kräuter-Hackbraten servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 207 kcal, 4g Eiweiss, 12g Fett, 20g Kohlenhydrate.