Vegane Kürbisbratlinge

ZUTATEN | 4 PORTIONEN

- 400 g Kürbispüree
- 2 mittlere Kartoffeln
- 30 g Mehl (z.B. Dinkelmehl Type 630 oder Kichererbsen-mehl)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Pfeffer
- Salz
- Kochwasser für Kürbis
- Kochwasser für Kartoffeln
- Öl zum Braten (z.B. Rapsöl)
- optional: 2 EL gehackter Koriander, frisch oder getrocknet
- optional: ½ TL Kumin

ZUBEREITUNG | | ZEIT: CA. 40 MINUTEN (OHNE BACKZEIT)

1. Kartoffeln schälen, grob würfeln und mit einer großen Prise Salz in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und in etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen. Danach das Kochwasser über ein Sieb abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen, in eine Schüssel geben und zerstampfen.

2. Kürbispüree, Pfeffer, 1 Prise Salz, optional Kumin, Koriander, Zitronensaft und Mehl zum Kartoffelbrei geben und so lange miteinander verkneten, bis ein Teig ent-steht. Tipp: Ist der Teig zu feucht und lässt sich nicht gut formen, noch etwas Mehl dazu geben. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser oder Pflanzendrink hinzufügen.

3. Den Teig in gleichgroße Portionen teilen. Jeweils zu flachen Bratlingen formen und für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Etwa 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge jeweils darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Sofort servieren.