



# Brackweder *Spargelhof*

Spargel · Erdbeeren · Kartoffeln · Kürbisse

frisch geerntete

## Speise- & Zierkürbisse

Verschiedene Sorten:  
z.B. Muscade de Provence-,  
Butternut-, Spaghetti-,  
Hokkaido-, Kürbisse für die  
Mikrowelle,... und viele mehr.

(ab ca. Ende August)



## *Spaghettikürbispuffer*

### *Zutaten:*

*1 Spaghettikürbis, 2 Kartoffeln, 2 EL Mehl, 1 Ei, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, Muskat.*

### *Zubereitung:*

*Den Spaghettikürbis waschen, rundherum mit einer Gabel einstechen und ihn für eine Stunde bei ca. 160°C im Backofen garen. Nach dem Abkühlen die Kerne entfernen und mit einer Gabel das Kürbisfleisch, das sich nun in Streifen ablösen lässt, herausnehmen. Zu dem Kürbisfleisch ein bis zwei geriebene Kartoffeln, die gewürfelte Zwiebel, sowie die restlichen Zutaten wie zu einem „normalen“ Puffer vermengen. Die Konsistenz entspricht der von Kartoffelpuffern. Gut würzen. Anschließend im heißen Fett braten.*

*Guten Appetit!*

*Ihre Fam. Krüger  
vom Brackweder Spargelhof*

**Direkt vom Erzeuger Fam. Krüger**

**Täglicher Verkauf!**

**Sunderweg 46 • 33649 Bielefeld-Brackwede**

**Telefon 05 21 / 44 64 17**

**[www.brackweder-spargelhof.de](http://www.brackweder-spargelhof.de)**

**- direkt gegenüber von IKEA -**