

Kürbis- Kartoffelbrötchen mit Dattel- Walnusdip

Gesamtzeit: 45 min.
Portionen: 2



Zutaten:

250 g Muskatkürbis
100 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
100 g Roggenmehl (Type 1150)
400 g Dinkelmehl (Type 630)
Öl
30 g Kürbiskerne
2 EL feine Haferflocken
70 g getrocknete Datteln
50 g Walnusskerne
175 g Frischkäse
150 g Crème fraîche
1 Bio-Zitrone
Pfeffer
1 TL Ras el-Hanout

Anweisungen:

Den Kürbis entkernen, schälen und 1 cm große Stücke würfeln.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls 1 cm groß würfeln.

Zusammen mit 100 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze in 15-17 Min. weich kochen.

Die Kartoffeln und den Kürbis abgießen, ausdampfen lassen, fein zerstampfen und lauwarm abkühlen lassen.

Hefe zerkrümeln, mit 350 ml lauwarmem Wasser und Zucker glattrühren.

Die beiden Mehlsorten und die Kartoffel-Kürbis-Masse zugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

In eine Schüssel, die mind. doppelt so groß wie die Teigmenge ist, geben. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.

Mit einem Esslöffel Teigstücke abstechen und in die Pfanne gleiten lassen.

Nach Belieben mit Haferflocken oder gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Bei mittlerer Temperatur ausbacken.

Datteln grob hacken und mit den Walnüssen in einem Blitzhacker zerkleinern.

Frischkäse, Crème fraîche, Dattel-Walnuss-Mischung, etwas Zitronenabrieb und 2 TL Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und Ras el-Hanout gut vermischen.

Brötchen mit dem Dip servieren.