



Kartoffel-Kürbis-Spalten mit Apfelchutney: Der perfekte Herbst-Snack

Kochutensilien

- Spiralschneider

Zutaten

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 2-3 mittelgroße Kartoffeln (unbedingt **festkochend**, damit die Spiralen nicht brechen!)
- Etwas Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- Öl zum Ausbacken in der Pfanne
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Zum Servieren: 1 Glas [Apfel-Zwiebel-Chutney](#)

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln vorbereiten

Schäle die festkochenden Kartoffeln und drehe sie mit dem Spiralschneider zu langen, feinen Kartoffel-Spaghetti. *(Tipp: Wenn sie brechen, leicht salzen und kurz stehen lassen).*

Schritt 2: Kürbis schneiden

Wasche den Hokkaido gründlich, halbiere ihn, kratze die Kerne heraus und schneide das Fruchtfleisch in gleichmäßige Spalten. Würze die Kürbisspalten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer.

Schritt 3: Panieren & Wickeln

Wende die gewürzten Kürbisspalten zuerst im Mehl, klopfe das überschüssige Mehl leicht ab und ziehe sie anschließend durch das verquirlte Ei. Nun umwickelst du jede Spalte dicht mit deinen vorbereiteten Kartoffelspiralen.



Schritt 4: Knusprig braten

Erhitze ausreichend Öl in einer großen Pfanne und backe die umwickelten Spalten bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun und knusprig aus. Zusammen mit dem Apfel-Zwiebel-Chutney heiß servieren!

Schritt 5 Knusprig ausbacken:

Die geformten Kartoffeln gründlich im Mehl wälzen. Das Pflanzenfett in einem tiefen Topf oder einer großen Pfanne erhitzen. Die *Papas Rellenas* darin portionsweise rundherum goldbraun und knusprig ausbacken.

Schritt 6 Servieren:

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten noch heiß genießen!