



# HARZER SARDINE MIT TOMATE & KÜRBIS

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

100 g Harzer Käse  
125 g Sardine in Tomatensaft  
125 g Kürbismus (od. Babyglas)  
3 Eier (M)  
1 EL Öl (flüssig)  
1 EL Kurkuma-Pulver  
1 Prise Pfeffer schwarz  
250 g Kartoffelmehl  
(*evtl. Wasser bis z. Konsistenz*)

## ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehl) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Mehl dazu, gut verrühren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"-Konsistenz verarbeiten.
- Ca. 15 Min. ruhen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

### BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft  
Gr. S: ca. 40-50 Min.  
Gr. M: ca. 50-60 Min.  
Gr. L: ca. 60-70 Min.  
(je nach Motivdicke/-größe)

### Menge:

ca. 2,5 Vollblech-Matten (Gr. L)

Bei Bedarf nachdörren!

