Sopaipillas Chilenas mit Pebre



Zutaten

Für 2 Personen

Sopaipillas
1 Tasse Kürbispüree
2 Tassen Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 TL Salz
3 EL Margarine
Öl zum Frittieren

Pebre
1 Tomate
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Handvoll Petersilie
1 Handvoll Koriander
1 grüne Chili
2 EL Olivenöl
Pfeffer & Salz

Zubereitung

Sopaipillas (Kürbisbrot)
Kürbis (Sorte nach Wahl) schälen, würfeln und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis durch ein Sieb passieren oder mit einem Passierstab pürieren. Die Menge für das Rezept abnehmen und den Rest z.B. einfrieren.
Mehl mit Salz, Backpulver und zerlassener Margarine in einer großen Schüssel vermischen.
Den Kürbis zur Teigmasse hinzugeben und kneten bis ein trockener einheitlicher Teig entsteht. Den Teig mit etwas Mehl ausrollen und kleine Kreisformen ausstechen.
Die kleinen Kürbisfladen in heißem Öl auf beiden Seiten ca. drei Minuten frittieren und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pebre (Würzsalsa)
Tomate und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch, Petersilie, Koriander und Chili hacken. Alles mit Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.