

Rezept

Kartoffel-Pastinaken-Puffer

Ein Rezept von Kartoffel-Pastinaken-Puffer, am 24.02.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	400 g Pastinaken
1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Mehl	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
6 EL Öl	200 g Sahnejoghurt
150 g Crème fraîche	2 EL Kapern und 2 TL Kapernsud
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und Pastinaken schälen und auf einer groben Küchenreibe raspeln. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Eiern und Mehl unter die Gemüseraspel mischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Mit einem Löffel für jeden Puffer 1 1/2 EL Kartoffelmasse hineingeben und mit dem Löffelrücken etwas flach drücken. 5-6 Puffer bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten und wenden. Die Puffer weitere 3-4 Min. braten. Die restliche Masse ebenso verarbeiten.
3. Inzwischen für den Dip Joghurt, Crème fraîche und Kapernsud miteinander verrühren. Die Kapern zerdrücken und unterheben, den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Puffern servieren.