

Rezept

Kartoffel-Pastinaken-Puffer

Ein Rezept von Kartoffel-Pastinaken-Puffer, am 18.12.2025

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Mehl

Pfeffer

6 EL Öl

150 g Crème fraîche

Salz

400 g Pastinaken

2 Eier

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

200 g Sahnejoghurt

2 EL Kapern und 2 TL Kapernsud

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.