

Rezept

Kartoffelpuffer mit Knofi-Mayo

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Knofi-Mayo, am 23.04.2024

Zutaten

600 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 EL Öl zum Braten	3 EL Mehl
frisch geriebene Muskatnuss	1 TL Currypulver
Salz	Pfeffer
75 ml Sojadrink	½ TL Senf
150 ml Rapsöl	1 Knoblauchzehen
½ EL Essig	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal, 82 g F, 11 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln schälen und reiben. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen. Die Kartoffelraspel hineingeben und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in ½ EL Öl andünsten.
2. Zwiebeln, Mehl, 1 Prise Muskat und Currypulver zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen gut verkneten. Übriges Öl (½ EL) in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit den Händen zu runden Laibchen formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb backen.
3. Für die Knoblauch-Mayonnaise Sojadrink mit Senf und etwas Salz in einen hohen Rührbecher füllen und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Öl langsam hinzufügen und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Essig zur Mayonnaise geben. Erneut mixen.