

Rezept

## Pickelpuffer

Ein Rezept von Pickelpuffer, am 20.03.2023

### Zutaten

<b>30 g</b> TK-Suppengemüse	<b>1</b> Scheibe Brot vom Vortag
2-3 EL Milch	<b>1</b> Ei
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> Öl zum Anbraten	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Schmand	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

### Zubereitung

1. Das Gemüse auftauen lassen. Das Brot in kleine Würfel schneiden.

---

2. Die Milch mit dem Ei verquirlen und das Gemüse sowie die Brotwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotmasse zu zwei kleinen Puffern formen und von beiden Seiten goldbraun braten.

---

4. Zitronensaft und Schmand verrühren und zu den Brotpuffern reichen.