Rezept

Selleriepuffer mit Apfel-Joghurt-Dip

Ein Rezept von Selleriepuffer mit Apfel-Joghurt-Dip, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Knollensellerie
	Salz
2	Eigelbe
8-10 EL	Öl
2 EL	Crème double
1-2 TL	geriebener Meerrettich (Glas)
800 g	Kartoffeln
	Pfeffer
3 EL	Speisestärke
1	kleiner säuerlicher Apfel
250 g	Naturjoghurt
1 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie putzen, schälen und grob raspeln. Kartoffeln schälen, ebenfalls nicht zu fein raspeln und gut ausdrücken. Kartoffel- und Sellerieraspel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe und Speisestärke untermischen.

2. In zwei beschichteten Pfannen etwas Öl erhitzen. Den Teig portionsweise mit einem Esslöffel hineingeben, flachdrücken und in 4-5 Min. zu kleinen Puffern backen. Immer wieder etwas Öl für die nächsten Puffer in die Pfanne geben. Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertige Puffer im Backofen bei 80° warm halten.

3. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Crème double und Joghurt verrühren, Apfelstückchen unterrühren. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Dip zu den Puffern servieren.