

Rezept

Zucchini-Kartoffel-Puffer mit pikantem Pflaumenkompott

Ein Rezept von Zucchini-Kartoffel-Puffer mit pikantem Pflaumenkompott, am 10.06.2023

Zutaten

600 g Pflaumen	1 kleines Stück frischer Ingwer
2 EL Zucker	75 g Rosinen
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/4 TL Chiliflocken (getrocknete geschrotete Chilis)	2 Eier
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/4 TL Chiliflocken (getrocknete geschrotete Chilis)	1 kleine Zwiebel
250 g Zucchini	500 g Kartoffeln
2 EL Öl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 636 kcal

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und klein würfeln. Beides mit Zucker und Rosinen in einen breiten Topf geben, mit etwas Salz, Pfeffer und den Chiliflocken vermischen. Langsam erwärmen, die Früchte ein wenig Saft ziehen lassen und 2-3 Min. köcheln. Die Pflaumen sollen nicht völlig verkochen. Abkühlen lassen.
2. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken verrühren. Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und untermischen. Zucchini waschen, die Kartoffeln schälen und waschen, beides grob raspeln und gut ausdrücken. Zu den Eiern geben und gründlich damit vermengen.
3. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen. Für jeden Puffer etwa 1 gehäuften EL der Kartoffel-Mischung hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun braten. Ebenso die übrigen Puffer in wenig Öl braten. Die Puffer mit dem Kompott anrichten.