

Einfach & gut: Rustikale Kartoffel-Gemüsepuffer



[caption id="attachment_11530" align="aligncenter" width="850" caption="Ein kleiner Pufferberg, der schnell



gegessen ist..."]

[/caption]

Ein schnelles Gericht, das Kindern und Erwachsenen gleichermaßen schmecken könnte. Mit etwas Gemüse im Teig werden die Puffer fruchtiger und saftiger. Dazu schmeckt mir Apfel- oder Birnenpüree oder Zimtucker.

Wer sie pikant will, kann die Bratlinge mit Schmand und kalt geräucherter Forelle (samt dessen Kaviar), Salat oder zu Sauerkraut servieren. Hier das Rezept.

Zutaten

Zutaten für ca. 8-10 Puffer

- 250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100 g Zucchini

- 50 g Karotte
- 2 Eier
- Salz
- Etwas Muskatnuss
- Öl zum Braten

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und die Karotte schälen.
2. Zucchini waschen.
3. Das Gemüse mit einer feinen Reibe oder in der Maschine in eine Schüssel fein reiben.
4. Alles salzen und mit Muskatnuss würzen.
5. Die zwei Eier zugeben. Gründlich verrühren!
6. In eine Pfanne etwas Öl erhitzen.
7. Mit einem Esslöffel den Teig ins Fett geben (2 EL für einen Puffer). Dabei maximal 4-5 Puffer auf einmal in der Pfanne braten.
8. Die Puffer wenden, sobald sie an der Unterseite gebräunt sind. Das dauert ca. 3-5 Minuten.
9. Puffer noch warm servieren.

Tipp: Als süße Variante schmeckt dazu Apfelmus und Zimtzucker . Pikant passt Kräuterquark und ein kleiner Salat.