

Kartoffel-Gemüsepuffer



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 Zimtucker . Pikant passt Kräuterquark und ein kleiner Salat.