



REZEPT DES JAHRES 2020

Kartoffel-Kürbispuffer

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Kartoffeln
- 100 g Hokaido-Kürbis
- 100 g Mehl
- 1 Zwiebel
- 120 g geriebener Käse
- 4 Eier
- 2-3 TL frische Kräuter z. B. Schnittlauch,
Petersilie, Salbei
- etwas Salz, Pfeffer, Rohrzucker
- Öl oder Butter



Kartoffeln schälen. Kürbis entkernen. Kartoffeln und Kürbis grob reiben. Zwiebel fein würfeln.

Kartoffeln und Kürbis mit dem Mehl, den Eiern, der Zwiebel, dem geriebenen Käse und den Kräutern in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken.

Teig zu kleinen Puffern formen und in einer Pfanne mit Olivenöl oder Butter bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.