

Steckrüben-Kürbis-Puffer

✓ vegetarisch | Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | III einfach - mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Steckrübe und Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis waschen, von Strunk und Kernen befreien und zusammen mit der Steckrübe und den Kartoffeln fein reiben. Zwiebel schälen und dazureiben.
- Eier, Speisestärke und 1 Prise Salz mit der Gemüsemischung verrühren
- In einer großen beschichteten Pfanne jeweils 3 EL Öl erhitzen, pro Puffer etwa 2 EL Masse hineingeben und flach drücken und Puffer bei mittlerer Hitze backen. Nach etwa 4–5 Min. wenden und etwa 4 Min. goldbraun zu Ende backen. So weitermachen, bis der Teig verbraucht ist.
- Steckrüben-Kürbis-Puffer auf Teller geben und mit Apfelmus genießen.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Steckrübe
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Speisestärke
- Meersalz
- Öl zum Ausbacken
- 400 g Apfelmus