# Gemüsepuffer

Ein tolles vegetarisches Rezept, das selbst überzeugte Fleischesser begeistert: Diese Gemüsepuffer schmecken der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Kartoffeln |
| 550 g | Zucchini |
| 550 g | Karotten |
| 4 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Paprika (roter) |
| 1 EL | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 6 Stk. | Eier |
| 200 g | Mehl |
| 220 g | Mozzarella (gerieben) |
| | Öl (zum Ausbacken) |

## Zubereitung

1. Für die **Gemüsepuffer** die Kartoffeln und Karotten schälen und grob raspeln. Zucchini waschen, Enden abschneiden und grob hobeln. Paprika putzen, Kerne entfernen und fein würfeln.

2. Zwiebeln schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenschwenken und in feine

Röllchen schneiden. Mozzarella reiben. Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Paprika, Zwiebeln und Schnittlauch vermengen.

3. Gemüsemischung kräftig mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen. Eier und Sauerrahm unterheben und mit dem Mehl verkneten. Mozzarella untermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

4. Aus der Gemüsemasse gleichmäßige, etwa 0,5 cm dicke Gemüsepuffer in das Öl geben und goldbraun ausbacken. Herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

## Tipp

Die Gemüsepuffer zusammen mit frischem Kräutertopfen servieren.