Kartoffel-Gemüse-Puffer

Fleischlos glücklich: Das Rezept für köstliche Kartoffel-Gemüse-Puffer macht es möglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

510 g	Kartoffeln (mehlig)
310 g	Zucchini
300 g	Landfrischkäse
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Kräuter

Zubereitung

1. **Kartoffel-Gemüse-Puffer** sind ganz leicht zuzubereiten: Hierfür die Zucchini waschen und zusammen mit den ausgekühlten, gekochten Erdäpfel mit einer Küchenreibe grob reiben.

2. Mit dem Landfrischkäse, dem Knoblauch, Salz und den Kräutern gut vermengen. Aus der Masse kleine Laibchen formen und diese zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbrösel wenden.

3. In einer Pfanne reichlich Fett erhitzen und die Puffer darin auf beiden Seiten goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Kartoffel-Gemüse-Puffer schmecken hervorragend mit Knoblauchrahm oder Schnittlauchsauce.