



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW03 | 2020

Kartoffel Petersilienwurzel Puffer

Zutaten

- 400g Kartoffeln
- 500g Petersilienwurzel
- 30g Speisestärke
- 2 Eier
- 100g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Petersilie
- 3 EL Brat Olivenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob raspeln. Die Kartoffelraspeln ausdrücken und mit der Petersilienwurzel vermischen. Die Eier verquirlen und dann zur Gemüsemasse geben, gut mit Mehl und Stärke vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffelmasse mischen.

In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen, je 1 EL der Masse in die Pfanne geben und flach drücken. Ca. 3-5 Minuten goldgelb anbraten, wenden und weitere 3-5 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Küchentrepp anrichten.