

Kartoffel - Kohlrabi - Puffer

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel	3 Stk.
Kohlrabi	½ Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Topfen / Quark	15 Dekagramm
Grieß	10 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Bohnenkraut	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Kohlrabi auf der Gemüsereibe grob reiben, einsalzen, kurz stehen lassen und dann gut ausdrücken.

Die Karotte ebenso reiben und daruntermengen.

Mit dem Topfen, dem Grieß und dem Ei gut vermischen und anschließend kräftig würzen.

Gleichmäßig große Laibchen formen und diese beidseitig in einer mäßig heißen Pfanne mit etwas Öl goldgelb anbraten.

Dazu paßt sehr gut ein Kräuterdip!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1388-Kartoffel-Kohlrabi-Puffer.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at