

Mangold-Kartoffelpuffer



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Sauerrahm / saure Sahne | 2 Esslöffel |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Weizenmehl (glatt) | 2 Esslöffel |
| Mangoldblätter | 500 g |
| Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend | 500 g |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | Etwas / nach Bedarf |
| Knoblauch | 2 Stk. |
| Speiseöl / Öl | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln, rot | 1 Stk. |

Zubereitung:

Backröhre auf 100°C, O/U Hitze vorheizen.

Auflaufform in die Backröhre stellen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Mangold fein schneiden und im Kochenden Wasser kurz blanchieren.

Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die ungekochten Kartoffeln schälen und fein reiben.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Kartoffel, Mangold, Eier, Mehl, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskat und die fein gehackten Knoblauchzehen in einer Schüssel vermengen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Masse zu Laibchen formen und portionsweise in heißem Öl beidseitig backen.

Die fertigen Laibchen in der heißen Backröhre warm halten.

Mit Sauerrahm (oder Knoblauch Sauce (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1783-Knoblauch-Sauce.html>)) und Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2234-Mangold-Kartoffelpuffer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at