

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@gaertnerhofdecker.de



Rezept KW 17-38

Pastinaken-Mangold-Puffer



2-3 Pastinaken
4 Kartoffeln
ca. 500 g Mangold
2 kleine Zwiebeln
4 Eier
6 gehäufte EL Mehl
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss
Olivenöl

Pastinaken und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mangold mit den Strünken fein schneiden und zu den geraspelten Pastinaken geben. Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls zu den Pastinaken geben. Eier und Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Puffer darin braten.

Dazu reicht man am besten einen Joghurt- oder Sauerrahm-Kräuter-Dipp sowie Butterkartoffeln.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche