Artikel vom 27.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/steckrueben-kuerbis-puffer

Steckrüben-Kürbis-Puffer



Foto: BVEO

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Steckrübe,

500 g mehlig kochende Kartoffeln,

500 g Hokkaido-Kürbis,

1 Zwiebel,

2 Eier,

2 EL Speisestärke,

Meersalz,

Öl zum Ausbacken,

400 g Apfelmus.

Zubereitung:

Steckrübe und Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis waschen, von Strunk und Kernen befreien und zusammen mit der Steckrübe und den Kartoffeln fein reiben. Zwiebel schälen und dazureiben. Eier, Speisestärke 1 Prise Salz mit der Gemüsemischung verrühren. In einer großen, beschichteten Pfanne jeweils 3 EL Öl erhitzen, pro Puffer etwa 2 EL Masse hineingeben und flach drücken und Puffer bei mittlerer Hitze backen. Nach etwa 4 bis 5 Minuten wenden und etwa 4 Minuten goldbraun zu Ende backen. So weitermachen, bis der Teig verbraucht ist. Steckrüben-Kürbis-Puffer auf Teller geben und mit Apfelmus genießen.

BVEO