

Kartoffel-Kürbis-Puffer

Anzahl: 4 Personen ca. 20 Stück

Zutaten:

1 Bund Radieschen (200 g)
200 g Frischkäse
100 g Vollmilchjoghurt
½ Bund Schnittlauch
600 g Kartoffeln
400 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
1 Zwiebel
150 ger. Käse (z. B. Gouda)
2 EL Mehl
2 Eier (Gr. M)
geriebene Muskatnuss
Sonnenblumenkerne
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Für den Dip Radieschen waschen, putzen, die Hälfte grob reiben, salzen. Frischkäse mit Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden, unterrühren.
2. Kartoffeln und Kürbis waschen. Kartoffeln schälen, Zwiebel abziehen, alles grob reiben. Mit Käse, Mehl und Eiern vermengen, mit Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen (oder mit zwei Pfannen arbeiten). Aus je 2–3 EL Masse im heißen Fett Puffer braten (evtl. bei 80 Grad warm halten).
3. Geriebene Radieschen gut ausdrücken, unter die Käsecreme rühren. Übrige Radieschen in Scheiben hobeln. Puffer mit Dip, Radieschen und Sonnenblumenkernen garniert servieren.

Pro Portion: 575 kcal/2420 kJ 37 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 35 g Fett

Aus der Ausgabe 11/15 „meine Familie und ich“ – von der Redaktion zubereitet.

