

# Kartoffelpuffer mit mariniertem Spargel

In Weißwein marinierter Spargel auf einem Kartoffelpuffer

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Marinierter Spargel:

500 g weißer Spargel  
200 ml trockener Weißwein, z. B. Deinhard  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Pr. Zucker  
2 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl

### Kartoffelpuffer:

500 g Kartoffeln  
70 g Rucola (Rauke)  
1 Ei (der Größe M)  
½ Be. Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Außerdem:

½ Be. Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter

## 1 Marinierter Spargel:

Spargel schälen und die Stangen halbieren. Wein mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Spargel in eine Pfanne geben, mit dem Wein übergießen, zum Kochen bringen und in 10-15 Min. mit Deckel garen. Das Öl über den heißen Spargel geben.

## 2 Kartoffelpuffer:

Kartoffeln schälen, fein reiben und auf einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. etwas ausdrücken. Rucola verlesen waschen, trocken tupfen und die Hälfte grob hacken. Kartoffelmasse, gehackten Rucola, Ei, 1/2 Becher Crème légère und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Kochlöffel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von dem Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Puffer 1-2 Esslöffel von der Kartoffelmasse hineingeben, etwas andrücken und bei schwacher Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden braun und knusprig braten.

## 3 Kartoffelpuffer auf einer vorgewärmten Platte verteilen, mit übriger Crème légère bestreichen, mit Spargelstangen belegen und mit Rucola garnieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Spargel statt in Weißwein auch in Gemüsebrühe marinieren.

