

Kürbis-Kartoffel-Puffer

Vegetarische Puffer mit Kürbis und Haferflocken

etwa 5 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 750 g Kürbis
150 g Kartoffeln
1 Zwiebel
150 g Haferflocken
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke (etwa 2 EL)
3 Eier (Größe M)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

Speiseöl zum Ausbacken

1 Zubereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch auf einer Küchenreibe grob reiben. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls grob reiben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Alles in einer Schüssel mit einem Kochlöffel gut vermischen. Haferflocken und gesiebte Gustin mit dem Gemüse verrühren. Die Eier unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel die Puffer-Masse portionsweise in das heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze die Puffer von beiden Seiten so lange braten, bis der Rand knusprig braun ist. Die fertigen Puffer aus der Pfanne nehmen, ggf. überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen und die Puffer sofort servieren oder warm stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Puffer mit Salat und einem Dip (150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic mit Curry und Salz abgeschmeckt oder 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic mit 1 EL Aprikosenkonfitüre (durchs Sieb gestrichen), 1 EL Weißweinessig verrührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt) als Hauptmahlzeit oder zu Fleisch als Beilage servieren.