

# Rote-Beete-Puffer

Schnelle Rote Beete Puffer aus geriebenen Kartoffeln und Roter Beete selber machen - Rote Beete Röstis Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Kartoffeln  
100 g Rote Beete  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL kernige Haferflocken  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Muskatnuss

### Außerdem:

etwa 4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Wie mache ich leckere Rote-Beete-Puffer?:

### 1 Vorbereiten:

Kartoffeln und rote Beete schälen und Kartoffeln waschen. Beides durch die feine Reibe einer Küchenmaschine geben oder auf einer Haushaltsreibe reiben. Mit den Händen etwas ausdrücken und in eine Rührschüssel geben.

### 2 Zubereiten:

Ei, Gustin, Haferflocken dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Masse gut vermengen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Einen Rundausstecher (Ø etwa 5 cm) in die Pfanne geben und etwa 1 EL der Masse leicht andrücken. Kurz warten, Ausstecher entfernen und den nächsten Puffer herstellen. Die Rote Beete Puffer bei schwacher Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden in etwa 5 Min. braun und knusprig braten. Restliche Masse entsprechend verarbeiten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rösti zu [geschmorten Kalbsbäckchen](#) oder zu gefüllter Perlhuhnbrust servieren.
- Die Rösti kann man im Backofen warm halten.
- Die Rösti können auch mit einem Löffel portioniert werden.

