



Kartoffel-Kürbis-Puffer

Zutaten

500g Kartoffel mehlig

500g Kürbis

5 gehäufte EL Mehl

Salz

Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln (mehlig oder halbfest) schälen und mit einem Hobel raspeln. Den Kürbis ebenfalls schälen und gehobelt mit den Kartoffeln vermengen. Die Masse gut ausdrücken, salzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend können flache Puffer geformt werden. Die Puffer auf beiden Seiten in Öl anbraten und mit dem Küchenfreund noch einmal flach drücken. Als Beilage eignet sich grüner Salat mit Kürbiskernöl-Dressing.