



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 6

Gemüsepuffer

Sie brauchen für 2 Personen:

- 4 Möhren
- 4 Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 kleine Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Als Erstes müssen Sie das Gemüse waschen und schälen.

Dann nehmen Sie sich eine Schüssel und eine Reibe und reiben alles Gemüse nacheinander fein in die Schüssel.

Nun schlagen Sie die 2 Eier dazu und würzen je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer.

Zum Schluss noch mit etwas Mehl alles etwas andicken, damit es eine teigartige Masse ergibt.

Zum Braten erhitzen Sie etwas Öl in der Pfanne, nehmen immer einen Esslöffel von der Masse ab und braten die Puffer von beiden Seiten goldbraun an.

Diese dann heiß Servieren!

Ein Tipp von mir: Am besten schmecken diese mit Kräuterquark.

GUTEN APPETIT sagt Ihre Selina Wachsmuth!