

KARTOFFELPUFFER

MIT KOHLRABI ODER PAK CHOI



ZUTATEN

500 g speckige Kartoffeln

1 Kohlrabi oder Pak Choi

1 kleine Zwiebel

1 Ei

2 EL Mehl oder Semmelbrösel

Salz & Pfeffer

Öl zum Braten

Dip:

200 g Topfen

2 EL Joghurt

Frische Kräuter (Schnittlauch,

Petersilie, Dill)

Salz & Pfeffer

etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und grob reiben. Kohlrabi grob reiben oder Pak Choi fein hacken.

Beides mit Kartoffeln mischen, Zwiebel fein dazu reiben.

Ei und Mehl untermengen, kräftig mit Salz & Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, kleine Puffer aus der Masse formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Für den Dip alle Zutaten glattrühren, mit Kräutern und Zitronensaft abschmecken.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at