

Süßkartoffelpuffer

(4 Portionen)

Zutaten:

600g Süßkartoffel
1-2 Karotten
1/2 Bund Lauchzwiebeln
2 Eier
2 EL Mehl
2 EL Haferflocken

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl zum braten



Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen und raspeln, die Kartoffeln etwas grober als die Möhren.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Das Ganze mit den anderen Zutaten vermengen, so dass eine einheitliche Masse entsteht.

Ca. 1cm hoch Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.

Mit einem Esslöffel Portionen in das heiße Fett geben, etwas flach drücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze garen. Aus dem Fett nehmen und auf Küchentrepp legen.

Die Puffer schmecken am besten mit Kräuterquark, Joghurt, Pilzen oder Rahmgemüse.