

KARTOFFEL-GEMÜSE-PUFFER MIT MARINIERTEM PFLÜCKSALAT



ZUTATEN

1800 g Burgis Kartoffelteig
100 g Zwiebeln
500 g Zucchini
750 g Karotten
20 g Knoblauch
200 g Eier
300 g Haferflocken
10 g Muskat
20 g Paprika edelsüß
750 g Pflücksalat



Ihnen gefällt dieses Rezept und
Sie möchten es herunterladen
oder teilen?



ZUBEREITUNG

1. Karotten und Zucchini in Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
2. Burgis Kartoffelteig, Ei, Haferflocken, Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat hinzugeben und alles miteinander vermischen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Puffer (jeweils 2 EL Teig) dazugeben und ca. 0,5-1cm flach drücken. Die Puffer werden nun von jeder Seite ca. 5 Min. goldbraun gebraten.

TIPP: SEHR GUT DAZU PASST ETWAS KRÄUTERQUARK!



Hauptspeise



Vorspeise



vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



Burgis Kartoffelteig

Art.-Nr. 9100

2,5 kg