



Kartoffel-Petersilienwurzel- Puffer

Zutaten für 4 Personen

400 g Kartoffeln

500 g Petersilienwurzel

30 g Speisestärke

1 Ei

100 g Mehl

Jodsalz, Pfeffer, Muskat

2 Stiele Petersilie

3 EL Rapsöl

Zubereitung

1.

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob raspeln. Die Kartoffelraspeln ausdrücken und mit der Petersilienwurzel, der Stärke, dem Ei und Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffelmasse mischen.

2.

In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen, je 1 EL der Masse in die Pfanne geben und flach drücken. Ca. 3-5 Minuten goldgelb anbraten, wenden und weitere 3-5 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Küchenkrepp anrichten.