

MARLEY SPOON



Warme Kartoffelpuffer

mit Apfelpüree und Rote Beete-Salat



40-50Min.



3-4 Personen

Wenn ein Gericht unter vielen unterschiedlichen Namen bekannt ist, ist es so lecker, dass es seinen Weg in viele unterschiedliche Küchen gefunden hat. So auch "Kartoffelpuffer", "Reibekuchen", "Reiberdatschi" oder "Dötscher". Und diese Fladen haben es in sich! Mit Muskatnuss abgeschmeckt, fruchtigem Apfelpüree und süß-saurem Salat aus geriebener Rote Beete und Karotten ist dein Abendmahl serviert.

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 2 Karotten
- 1 Rote Beete
- 1 Kilo festkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 2 Packungen Apfelpüree
- 2 Päckchen Lucy's Zesty Mayo Lemon-Caper Dressing ¹⁰
- Frischer Dill & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 610.0kcal, Fett 30.6g, Eiweiß 8.0g, Kohlenhydrate 68.0g



1. Zwiebel raspeln

Wer mag, kann die **Kartoffeln** schälen. Dann anschließend mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln und überschüssige Flüssigkeit auswringen. Die **Zwiebeln** schälen, ein Ende entfernen und mit dem anderen Ende in der Hand ebenfalls raspeln und auswringen.



2. Pufferteig mischen

Nun die **Zwiebeln** und **Kartoffeln** mit 1TL Salz, 2EL Mehl, Pfeffer und **1 Prise Muskatnuss** mischen.



3. Puffer braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und mit einem Schöpflöffel eine Portion **Kartoffelteig** abstechen und in der Pfanne von jeder Seite ca. 4-5Min. goldbraun anbraten. So lange weitermachen, bis der komplette **Kartoffelteig** verbraucht wurde.



4. Rote Beete reiben

Inzwischen die **Rote Beete** und **Karotten** schälen und beides mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Die **Zitrone** entsaften. Den **Dill** und die **Petersilie** samt Stängel fein hacken. **Vorsicht!** Da **Rote Beete** färbt, am besten mit Einmalhandschuhen arbeiten oder die Hände sofort gründlich waschen.



5. Salat mischen

Die **Kräuter** mit **Rote Beete**, **Karotte**, **1-2EL Zitronensaft**, 1 Prise Salz und **Lucy's Dressing** gut vermischen.



6. Servieren

Die fertigen **Kartoffelpuffer** mit dem **Apfelpüree** und dem **Rote Beete-Salat** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Puffer** auch parallel zum Servieren braten.