



KOCHEN AUS LEIDENSAHT SEIT 1877

ORIENTALISCHE KARTOFFELPUFFER MIT WALNUSSCREME



Ca. 16 Stück

ZUTATEN

Für die Puffer:
500 g festkochende Kartoffeln, geraspelt
2 Eier
1 fein gehackte große Zwiebel
1 fein gehackte Knoblauchzehe
2 EL fein gehackte Blattpetersilie
2 EL fein gehackter Koriander
1 EL fein gehackte Minze
2 EL Mehl
½ TL Kurkumapulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Kräutersalz
Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Walnusscreme:

250 g Sauerrahm
100 g Feta
2 EL fein gehackte Walnüsse
1 TL Paprikapulver
4 fein gehackte getrocknete Tomatenhälften
Kräutersalz, Chilipulver
Pul Biber
getrocknete Minze
2 EL Granatapfelkerne
Rote-Rüben-Sprossen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Puffer in einer Schüssel mischen und mit Muskatnuss, Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne oder auf dem Teppanyaki das Butterschmalz erhitzen. Mit einem Eisportionierer je eine Portion Teig abnehmen und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Creme alle Zutaten verrühren und würzig abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einen Klecks Walnuss-Creme auf jeden gebackenen Puffer geben und mit Rote-Rüben-Sprossen bestreuen.