



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT 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 Blatt Petersilie  
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.