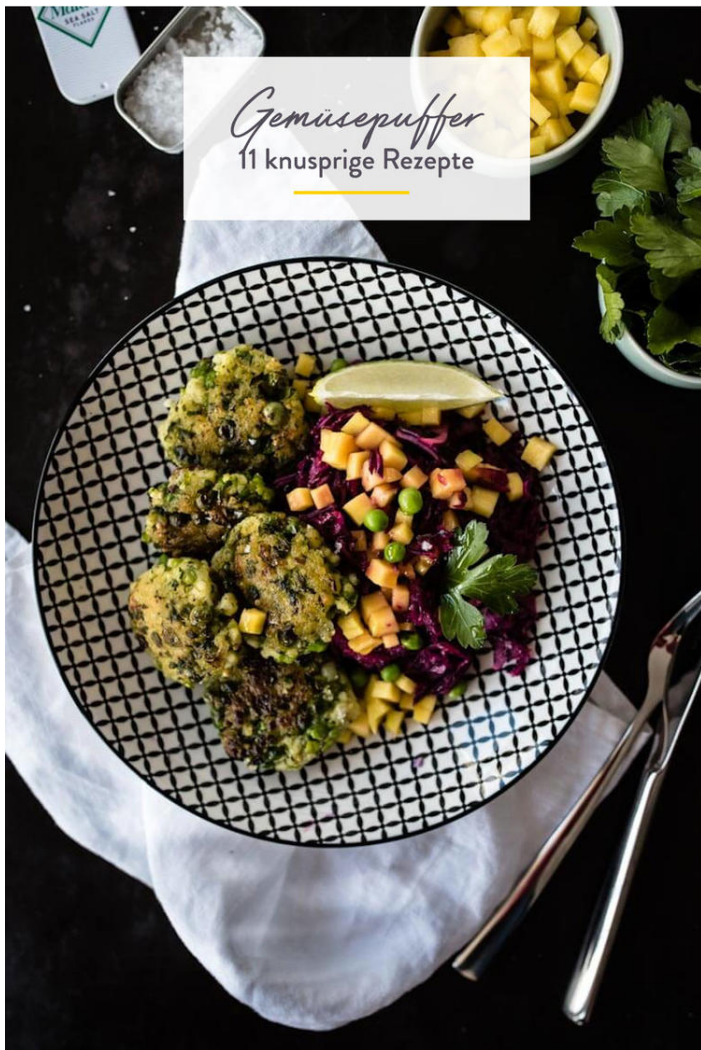


## Gemüsepuffer-Rezepte - 11 knusprige Reibekuchen & Bratlinge



*Gemüsepuffer*  
11 knusprige Rezepte

Der Gedanke, wie gut leckere Reibekuchen schmecken - außen knusprig, innen cremig-weich und würzig - lässt mich schon ungeduldig in der Küche hin- und herlaufen, sobald ich einen Bratling in die heiße Pfanne setze. Dazu der aromatische Geruch, der sich während des Bratens in der Küche entfaltet... in meiner Hand ist die Gabel allzeit bereit, den ersten Reibekuchen zu verkosten, denn der wird ja meistens eh nicht so gut und dient als Probe zu Verbesserung seiner übrigen Kollegen. Der Klassiker wird mit Kartoffeln gemacht, aber das Gute an Reiberdatschi ist, dass du alles untermischen kannst, was du magst. Du weißt aber nicht so recht, was du alles klein raspeln kannst und brauchst Inspiration? Unsere Foodblogger helfen dir bei der Gemüseauswahl und zeigen dir **11 Gemüsepuffer-Rezepte**, die voller buntem Gemüse stecken. Dazu gibt es den ein oder anderen passenden Dip, der die knusprigen

Kreationen vollendet. Erst ein mal angefangen, alles klein zu reiben, überschätze ich doch oft die Menge und habe einen riesigen Berg mit geraspeltetem Gemüse. Das ist aber gar nicht schlimm, denn die übrigen Gemüsepuffer packe ich mir gerne für den nächsten Tag ein. Sie eignen sich nicht nur als Mittagsnack, sondern auch richtig gut für ein Picknick.

### Karotten-Zucchini-Puffer

Karotten und Zucchini machen sich nicht nur als Scheiben oder Würfel gut in der Pfanne, sondern auch gerieben und als Reibeplätzchen ausgebacken. Kathrins und Ramins Tipp für knusprige Puffer: Geraspelte Zucchini salzen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und die Flüssigkeit mit den Händen ausdrücken. Zum Rezept



Karotten-Zucchini-Puffer © Kathrin Salzwedel | Klaras Life

## Gemüsepuffer-Rezepte - 11 knusprige Reibekuchen & Bratlinge

### Lauchpuffer mit Saurer Sahne

Einfach, schnell und lecker - so mag es Jessica gerne. Die Lauchpuffer mit Saurer Sahne gehören zu diesen wunderbaren Kreationen, für die man nicht stundenlang in der Küche stehen muss. Aber auch in kurzer Zeit kann man knusprige Köstlichkeiten zaubern. [Zum Rezept](#)



[Lauchpuffer mit Saurer Sahne](#) © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Vegane Zucchini-Kokos-Bratlinge

Möchtest du deine Gemüsebratlinge mal etwas exotischer gestalten? Mit Kokos und Minze gelingt es garantiert! Natürlich kommt auch frisches Gemüse in Form von grüner Zucchini mit in den Teig, damit der Puffer auch schön saftig wird. [Zum Rezept](#)



[Vegane Zucchini-Kokos-Bratlinge](#) © Joana Sonnhoff | Foodreich

### Erbsen-Hirse-Bratlinge

Christine wollte unbedingt mal wieder eine vegane Woche einlegen, dabei aber nicht auf Genuss verzichten. Deshalb hat sie sich in der Küche ausgetobt und knusprige Erbsen-Hirse-Bratlinge mit einem fruchtigen Rotkohl Mango Salat und Blutorangendressing kreiert. [Zum Rezept](#)

## Gemüsepuffer-Rezepte - 11 knusprige Reibekuchen & Bratlinge



Erbsen-Hirse-Bratlinge © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Brokkoli-Karotten-Taler mit Skyr-Schnittlauch-Dip

Dein Gemüse sieht nicht mehr allzu frisch aus und sollte dringend verwertet werden? Dann mach's wie Sandy! Einfach alles klein raspeln, zu Talern formen und knusprig braten. Dazu ein cremiger Dip aus Skyr und Schnittlauch und schon hast du ein leckeres Resteessen. [Zum Rezept](#)



Brokkoli-Karotten-Taler mit Skyr-Schnittlauch-Dip © Sandy Rojo Cerezo | Wie Wo Was Ist Gut

### Süßkartoffel-Portobello-Laibchen

Diese Bratlinge sehen aus wie Fleischklöße, oder? Es sind aber rein vegane Frikadellen, die aus Süßkartoffeln, Portobello und Reis geformt und gebraten wurden. Egal ob kalt oder warm, sie sind der perfekte Snack für unterwegs. [Zum Rezept](#)

## Gemüsepuffer-Rezepte - 11 knusprige Reibekuchen & Bratlinge



[Süßkartoffel-Portobello-Laibchen](#) © Patricia Schillaci | Veganstars

### Blumenkohlpufer mit zitronigem Bärlauchpesto

Daniela liebt Blumenkohl seit ihrer Kindheit und kauft ihn gerne frisch auf dem Markt, um sich den Schönsten und Größten aussuchen zu können. Dazu gibst es eine witzige Geschichte, die du auf ihrem Blog nachlesen kannst. Dort findest du auch das Rezept für fluffig-leichte Blumenkohlpufer mit frischem Bärlauchpesto. [Zum Rezept](#)



[Blumenkohlpufer mit zitronigem Bärlauchpesto](#) © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

### Kürbis-Reis-Puffer

Lässt du dich auch gerne von den Gewürzen der indischen Küche verzaubern? Dann probier doch mal was Neues aus und mach's wie Catrin: Lass eine extra Portion Würze in deine Kürbis-Reis-Puffer rieseln und bette sie auf einem frischen, grünen Salat. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Reis-Puffer](#) © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Quinoa-Frikadellen mit Karotten

Aus Quinoa kannst du nicht nur sensationelle Salate machen, sondern auch bahnbrechende Buletten. Maria und Perry reiben noch ein paar Kartoffeln und Karotten mit rein, damit die Gemüsefrikadellen innen saftig und außen knusprig werden. [Zum Rezept](#)

## Gemüsepuffer-Rezepte - 11 knusprige Reibekuchen & Bratlinge



Quinoa-Frikadellen mit Karotten © Maria & Perry | Resipis

Mittagstisch. [Zum Rezept](#)



Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

### **Kartoffelpufferwaffeln mit Rahmschwammerl**

Karin hat gleich zwei unfassbar gute Gerichte in einem vereint - Kartoffelpuffer und Waffeln! Das ist doch wirklich mal eine ausgefallen leckere Idee. Du kannst die Kartoffelpufferwaffeln süß oder herzhaft genießen. Bei Karin gibt es die herzhaftere Version mit Pilzen in cremiger Sahnesauce. [Zum Rezept](#)



Kartoffelpufferwaffeln mit Rahmschwammerl © Karin Klemmer | Wallygusto

### **Kartoffelpuffer mit Apfelkompott**

Der Klassiker unter den Gemüsepuffern darf natürlich nicht fehlen - Kartoffelpuffer! Allein der Geruch, der sich beim Braten in der ganzen Küche verteilt und einem in die Nase steigt, lässt jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Mit selbstgemachtem Apfelkompott schmeckt der Leckerbissen wie bei Oma am