

Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Salat

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

700 g Kartoffeln
1 rote Zwiebel
170 g Rote Bete (vorgekocht)
2 Esslöffel Sherry-Essig
1 Apfel (süße Sorte, z.B. Fuji)
10 g Schnittlauch
1 Esslöffel Mehl
60 g Sauerrahm
30 g Walnüsse
3 Esslöffel Speiseöl

Süß, knusprig und auch noch saftig. Wenn der Appetizer mal nicht Lust auf mehr macht. Einmal gemacht, brätst du dir die kleinen Kartoffelpuffer beim nächsten Mal außerdem im Schlaf. Easypeasy und dann so lecker.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Rote Bete halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und eine Hälfte in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch hacken. Kartoffeln schälen und über einem Küchentuch fein reiben. Die restliche Zwiebelhälfte

ebenfalls fein reiben und mit den Kartoffelraspeln vermengen.

- 2 -

Kartoffel-Zwiebel-Mischung salzen und pfeffern. Das Küchentuch an den Ecken zusammenfalten und die Mischung über der Spüle fest auspressen, um so die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Den Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis die Kartoffelmasse fast trocken ist. Dann in eine Schüssel geben und mit dem Mehl bestäuben.

- 3 -

Rote Bete mit den restlichen Zwiebelstreifen, den Walnüssen, dem Sherry-Essig, und der Hälfte des Schnittlauchs in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Für die Kartoffelpuffer in einer großen Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Ein Backblech mit Küchenpapier auslegen. Die Kartoffelmasse zu schmalen Plätzchen formen und vorsichtig in das heiße Öl legen. Am besten in mehreren Durchgängen arbeiten, um die Pfanne nicht zu überfüllen.

- 5 -

Die Kartoffelpuffer 3-4 Minuten von jeder Seite braten bis sie goldbraun sind. Falls erforderlich, die Hitze dabei reduzieren. Die fertigen Puffer auf das Backblech mit dem Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Danach das Papier entfernen und das Blech zum Warmhalten in den Ofen geben, bis alle Kartoffelpuffer fertig sind. Vor dem Servieren noch salzen und pfeffern.

- 6 -

Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Salat

Den Apfel schälen, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. 3/4 der Apfelscheiben in den marinierten Rote-Bete-Salat geben.

- 7 -

Die Kartoffelpuffer und den Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten. Die Puffer mit den restlichen Apfelscheiben, einem Klecks Sauerrahm und etwas Schnittlauch garnieren.