

Schnelle Süßkartoffelpuffer mit Feta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Eier
150 g Mehl
100 ml Milch
400 g Süßkartoffel
5 Frühlingszwiebeln
75 g Feta
1 rote Chili
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Ich dachte immer ich liebe Kartoffelpuffer. Aber ich liiiiiiebe Süßkartoffelpuffer. Gegen die Kombination aus süßer Kartoffel und würzigem Feta ist einfach kein Kraut gewachsen. Nach der Arbeit mach ich mir dazu gern einfach einen grünen Salat mit Öl und Essig. Und wenn etwas übrig bleiben sollte, kannst du die Taler auch in Wraps einwickeln oder in Sandwiches einbetten.

- 1 -

Süßkartoffeln schälen und grob reiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, einen Teil für die Deko beiseitelegen. Chili halbieren, Kerne entfernen und

Schote fein hacken.

- 2 -

Eier, Milch und Mehl vermischen. Frühlingszwiebeln, Chili und Süßkartoffeln untermengen. Salzen und Pfeffern. Feta zerbröckeln und untermengen.

- 3 -

In einer großen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Süßkartoffelmischung mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und flach drücken. Von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Restliche Mischung ebenso verarbeiten.

- 4 -

Fertige Puffer mit restlicher Frühlingszwiebel bestreuen und servieren.