



Rote Bete Puffer

Die Kartoffeln und die Roten Bete schälen und in eine Schüssel reiben, gut ausdrücken und mit dem Mehl vermischen. Den geriebenen Käse, Senf, Meerrettich und die Eier dazugeben, alles gut miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker kräftig würzen. Falls die Masse zu flüssig ist, einige Semmelbrösel einrühren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, esslöffelweise die Puffermasse in das Fett geben, leicht andrücken und auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Serviert wird der Gemüsepuffer mit Kräuterquark oder Schnittlauchdip.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Kartoffel(n)
500 g	Rote Bete
1 Tasse	Mehl
200 g	Käse (Gouda oder Edamer), gerieben
2 EL	Senf, mittelscharf
2 EL	Meerrettich
2	Ei(er)
1 Prise(n)	Muskat
1 Prise(n)	Zucker
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Butterschmalz zum Ausbacken
	Kräuterquark oder Schnittlauchdip
evtl.	Semmelbrösel

Rezept von: gustare2172