



Kürbis-Kartoffel-Puffer

Für 4 Portionen

Zutaten

500 g Hokkaido-Kürbis
200 g festkochende Kartoffeln (vier kleinere)
4 Eier
1 Handvoll Petersilie
2 Ringelblumenblüten
1 TL Senf
60 g Mehl
1 EL Walnusskerne
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
reichlich Olivenöl

Zubereitung



Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und die Stücke grob reiben.
Die Kartoffeln schälen und waschen. Eine Kartoffel in Scheiben schneiden, die anderen grob reiben und zur Kürbismasse zugeben.
Unterdessen die in Scheiben geschnittene Kartoffel in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Beiseite stellen.
Die Kürbis-Kartoffelmasse mit den Händen ausdrücken, die überschüssige Flüssigkeit weggießen. Mit den vier Eiern und der gewaschenen, getrockneten und fein gehackten Petersilie vermischen.
Von zwei Ringelblumen die Blütenblätter abzupfen und in die Masse geben.
Senf unterrühren und zuletzt das Mehl unterheben.
Die Walnusskerne zerbröseln und bis auf zwei, drei Stück für die Dekoration in die Masse geben. Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Kartoffelscheiben mit Ringelblüten kurz in einer Pfanne anbraten.

Eine Pfanne mit viel Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Der Boden sollte bedeckt sein. Mit einem Esslöffel die Puffer in die Pfanne setzen. So ca. fünf cm rund und nicht zu dick, ca. einen cm, sonst sind sie außen schwarz und innen noch roh.
Von beiden Seiten knusprig braten.

Bis alle fertig sind im Backofen warm halten und dann diese „Knusprigkeit“ zusammen mit den Kartoffelscheiben und einem wundervollen Wein genießen.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*