



Krosse Cheddar-Weißkohl-Puffer

mit Tomaten-Gurken-Salat und Korianderdip



ca. 40min



3-4 Personen

Wenn du auf Kartoffelpuffer stehst, wirst du unsere Cheddar-Weißkohl-Puffer lieben! Knusprig gebraten, besonders fluffig dank Kichererbsenmehl und köstlich abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Koriander und Cayennepfeffer, landen sie heute auf deinem Teller. Nun musst du die kleinen Dinger nur noch in den cremigen Korianderdip tunken und dich selig lächelnd zurücklehnen.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Bio-Eier ³
- 100g geriebener Cheddar ⁷
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 150g Kichererbsenmehl
- 400g geschnittener Weißkohl
- 20g Koriander
- 2 Becher saure Sahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

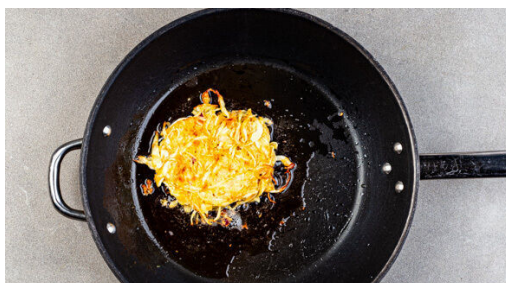
Nährwertangaben pro Portion

Energie 878kcal, Fett 66.0g, Kohlenhydrate 42.7g, Eiweiß 25.9g



1. Dressing vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **1/2 des Knoblauchs** mit **2-3EL Limettensaft**, **2EL Pflanzenöl** und **2TL Honig** zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Puffer braten

In zwei großen Pfannen **4EL Pflanzenöl** erwärmen. Eine kleine Kelle **Teig** in jede Pfanne geben, leicht flach drücken und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite in **3-5Min.** goldbraun und knusprig braten. Die **Puffer** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. So fortfahren, bis der **Teig** aufgebraucht ist.



2. Salat zubereiten

Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälften** grob würfeln. Die **Tomaten**, die **Gurken** und die **Zwiebelstreifen** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



5. Dip anrühren

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **saure Sahne** mit **2/3 des Korianders**, dem **restlichen Knoblauch**, der **Limettenschale**, dem **restlichen Limettensaft** und **2EL Mayonnaise** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem **restlichen Koriander** garnieren.



3. Teig vorbereiten

Die **Eier** mit dem **Käse**, der **Gewürzmischung** und **1TL Salz** verrühren. Das **Kichererbsenmehl** und **200ml Wasser** einrühren, dann die **Zwiebelwürfel** und den **Weißkohl** unterheben. Der **Teig** sollte klebrig und nicht zu flüssig sein. **Tipp:** Ggf. etwas Wasser zugeben, falls der **Teig** zu trocken ist.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** mit den **Puffern** auf Teller verteilen. Den **Korianderdip** über die **Puffer** träufeln oder dazu reichen.