



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.

- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Tomaten
- 1 große 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

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

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

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



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.



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.



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.



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.



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.



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