



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

an Rote-Bete-Salat mit Kapern und Dill



40-50min



2 Personen

Wenn ein Gericht unter vielen unterschiedlichen Namen bekannt ist, ist es so lecker, dass es seinen Weg in viele unterschiedliche Küchen gefunden hat. So auch „Kartoffelpuffer“, „Reibekuchen“, „Reiberdatschi“ oder „Dötscher“. Heute servierst du den beliebten Klassiker mit einem fruchtigen Apfelpüree und einem knackigen Salat aus geriebener Rote Bete und Karotten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Rote Bete
- 2 Karotten
- 20g frische Petersilie & Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 610kcal, Fett 16.1g, Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 10.5g



1. Apfelmus zubereiten

Die **Äpfel** schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die **Apfelviertel** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Vanillezucker** und 100ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 4–6Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind und leicht zerfallen. Mit einer Gabel zermusen und ggf. mit etwas Zucker abschmecken.



4. Gemüse reiben

Die **Kartoffeln** nach Belieben schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **ganze Zwiebel** schälen und ein Ende abschneiden, dann die **Zwiebel** mit dem anderen Ende in der Hand ebenfalls grob reiben. Das **Gemüse** anschließend in einem Sieb oder Küchentuch gut auswringen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.



2. Salat vorbereiten

Die **Rote Bete** und die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



5. Pufferteig mischen

Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** mit 2EL Mehl, 1TL Salz sowie 1 Prise Pfeffer und **Muskatnuss nach Geschmack** vermengen.



3. Salat mischen

Die **Kapern** in ein Sieb abgießen und fein hacken. Mit der **1/2 des Zitronensafts**, **1TL Zitronenabrieb** und der **Mayonnaise** zu einem **Dressing** verrühren und mit Pfeffer würzen. Die **Rote Bete**, die **Karotten**, die **Kräuter** und das **Dressing** gut vermengen und den **Salat** mit Salz, ggf. mehr Pfeffer und dem **restlichen Zitronensaft** abschmecken.



6. Puffer braten

In einer großen Pfanne 1–2EL Pflanzenöl auf mittlerer Stufe erwärmen. Mit einem großen Löffel portionsweise **Kartoffelteig** abstechen und in die Pfanne geben. Auf jeder Seite 4–5Min. goldbraun anbraten. So fortfahren, bis der komplette **Teig** verbraucht ist. Fertige **Puffer** warm halten. Die **Kartoffelpuffer** mit dem **Rote-Bete-Salat** und dem **Apfelmus** anrichten und servieren.