



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

an Rote-Bete-Salat mit 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 Apfelmus 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 Petersilie & Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise 10,12
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 586kcal, Fett 19.5g, Kohlenhydrate 91.9g, Eiweiß 8.8g



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 zu Mus zerdrücken und ggf. mit etwas Zucker abschmecken.



4. Gemüse reiben

Die **Kartoffeln** nach Belieben schälen und 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 ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.



2. Salat vorbereiten

Die **Rote Bete** schälen, die **Karotten** ggf. schälen und beides mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. 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 **1/2 des Zitronensafts, 1TL Zitronenschale** und die **Mayonnaise** zu einem **Dressing** verrühren und mit Pfeffer würzen. Die **Rote Bete**, die **Karotten** und die **Kräuter** gut mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** mit Salz, ggf. mehr Pfeffer und dem **restlichen Zitronensaft** abschmecken.



6. Puffer braten

In einer großen Pfanne 1–2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen. Mit einem großen Löffel portionsweise **Kartoffelteig** abstechen, in die Pfanne geben und 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.