

REZEPT DES MONATS

# Herzhafte Kartoffelpuffer mit saisonalem Kräutersalat

Dieses traditionelle Gericht aus Omas Küche läutet den Frühling ein.

## Zutaten:

2  
Portionen

- 900 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Möhren (ca. 2)
- 100 g Kopfsalat
- 1 EL Koriander
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Handvoll Kräuter der Saison (z. B. Petersilie, Basilikum)
- 2 Eier
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 5 EL Olivenöl für den Salat
- Öl zum Ausbacken (z. B. Sonnenblumenöl)
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)

## Tipp:

Mit festkochenden Kartoffeln, die Sie frisch reiben, gelingt die Konsistenz am besten. Für die Portionierung eignet sich eine Suppenkelle.

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in kleine Streifen reiben, in einem Sieb 10 min austropfen lassen, dann auspressen. Zwischenzeitlich die Möhren in Streifen schneiden, den Kopfsalat waschen und schneiden, die Zwiebel würfeln.
2. Die Kartoffeln mit Mehl, Zwiebeln und Eiern mischen. Mit Salz & Pfeffer würzen.
3. Öl auf mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelpuffer in der typischen Größe (7-8 cm) ausbraten, bis sie von außen goldbraun sind.
4. Währenddessen die Kräuter waschen, verlesen, die Blätter abzupfen und in kleine Stücke schneiden.
5. Für den Salat Kräuter, Kopfsalat & Möhren mit Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen vermischen.
6. Die Kartoffelpuffer mit dem Kräutersalat servieren. Als Dip eignet sich Apfelmus.