



## Kürbis-Kartoffelpuffer

*Zutaten für 4 Personen:*

*600 g Kartoffeln, 400 g Hokkaidokürbis, 3 Eier, 1 Zwiebel, 1 TL Salz, Muskat, Mehl nach Bedarf, Pflanzenfett oder Öl*

Die Kartoffeln schälen, grob reiben, in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Den entkernten Kürbis ebenfalls grob reiben. Die geschälte Zwiebel fein reiben, mit den Kartoffeln und den Kürbis vermischen. Die Eier und die Gewürze dazugeben und vermengen. Nach Bedarf Mehl dazugeben, bis ein nicht zu fester Teig entsteht.

In einer Pfanne Pflanzenfett erhitzen und kleine Puffer ausbacken.

Tip:

Dazu schmeckt Kräuterquark oder Apfelmus.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

**Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

**Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

**Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

**Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

**Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten