

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kernige Sauerkraut-Puffer

Zutaten: 300 gr. vorgegartes Sauerkraut, 250 gr. Kartoffeln, 1 Zwiebel, 125 gr, würziger Käse, 2 El. Kürbiskerne, ca. 50 ml. Sahne, 3 Eier, ca.150 gr. Haferflocken, Salz, Pfeffer und Öl zum ausbacken.

Zubereitung: Das Sauerkraut ausdrücken und grob hacken. Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Die Zwiebel putzen und in Würfel hacken. Den Käse dazu reiben. Kürbiskerne grob hacken. Mit Sahne, Eiern und den Haferflocken vermengen. Salzen, Pfeffern und die Masse 20 Minuten quellen lassen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und nacheinander die Puffer backen.

Dazu schmeckt ein leckerer Salat.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)