KARTOFFELPUFFER MIT PASTINAKE / LATKES



Diese Kartoffelpuffer habe ich als Beilage zu meinem weihnachtlichen Menü mit Lammfrikadellen und einer Gemüsepfanne zubereitet. Die geriebenen Kartoffeln habe ich mit Pastinaken und Schnittlauch gemischt. Diese Komponenten geben dem Rösti eine besonders leckere, würzige Note. Die Masse kann super vorbereitet werden. Kurz vor dem Verzehr müssen sie dann nur noch ausgebacken werden. Ideales Food Prep Rezept zu Weihnachten.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZEITABLAUF KOMPLETTES MENÜ

1. Lammfrikadellen-Masse vorbereiten und kaltstellen.
2. Gemüse zubereiten.
3. Tahin Soße zubereiten.
4. Kartoffelpuffer-Masse herstellen.
5. Lammfrikadellen formen und Fenchel schneiden. Beides in die Form schichten und abschmecken.
6. Lammfrikadellen backen.
7. In der Zwischenzeit Kartoffelpuffer und Gemüse fertigstellen.
8. Alles zusammen servieren.

KARTOFFELPUFFERTEIG

Reibe die Kartoffeln und drücke sie in einem Tuch gut aus. Reibe nun auch die Pastinaken und die Zwiebel und vermenge sie mit den Kartoffeln, dem Schnittlauch, dem Ei, der Stärke, Salz und Pfeffer.

FERTIGSTELLEN

Erhitze das Öl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze. Setze nun mit Hilfe des großen Eisportionierers den Pufferteig in die Pfanne und drücke ihn leicht flach. Backe die Puffer nacheinander für etwa 4-5 Minuten auf beiden Seiten aus. Serviere die Puffer noch warm als Beilage oder auch als Hauptgericht. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- [ ] **600 g** Kartoffeln (geschält)
- [ ] **300 g** Pastinaken (geschält)
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **30 g** Schnittlauch (geschnitten)
- [ ] **1** Ei
- [ ] **2 EL** Speisestärke
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer

PUFFER AUSBACKEN:

- [ ] **20 g** Olivenöl