



## Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Feld-/Ackersalat

### 2 Portionen

150 g Kartoffeln  
150 g Zucchini  
1 Ei  
1 EL Mehl  
2 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

3 EL Bratöl

150 g Feldsalat  
1 kleine Zwiebel  
Dressing aus Olivenöl und Balsamicoessig

### 4 Portionen

300 g  
300 g  
2  
2 EL  
4 EL

4 - 5 EL

300 g  
2

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben, Zucchini ebenfalls fein reiben. Vorsichtig Flüssigkeit ausdrücken, abgießen und dabei darauf achten, dass die Kartoffelstärke, die sich in der Schüssel abgesetzt hat, nicht weggegossen wird. Ei, Mehl, feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben, verrühren und ca. 20 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ackersalat reinigen, Zwiebel sehr fein würfeln und mit der Salatsoße vermischen.

Bratöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Puffer müssen aber nicht im Öl schwimmen!

Pufferklexe mit einer Kelle in die Pfanne setzen und flach streichen. Von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten. Kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und sofort mit dem Feldsalat servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Mehl, Salz und Pfeffer, Bratöl, Zutaten fürs Dressing

Tipp:  
Verfeinern Sie die Puffer zum Beispiel mit 50 - 100 g geriebenem Hartkäse und / oder 2 - 3 EL Sonnenblumenkernen