

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Joghurt-Gurkensauce

Zutaten für 4 Portionen:

Puffer: 800 g Kartoffeln – 600 g Zucchini – 2 Zwiebeln – 3 Eier – 3 EL Mehl – Salz – Pfeffer – Öl zum Braten – *Sauce:* ½ Gurke – 3 Knoblauchzehen – 3 EL Olivenöl – etwas Minze – 500 g Joghurt – 1 Prise Zucker – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Für die Sauce die Minzblättchen waschen und grob hacken, die Gurke grob reiben. Knoblauch schälen und pressen
- Alles mit Joghurt und Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Kartoffeln waschen und schälen, Zucchini waschen, Zwiebeln schälen und alles reiben. Anschließend mit Eiern und Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Puffer-Teig portionsweise in die Pfanne geben und flach andrücken. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (wenn die Puffer auseinander fallen, noch etwas Mehl in den Teig rühren).
- Fertige Puffer auf Küchenpapier legen und warm stellen.

Wir wünschen guten Appetit!

