



Kohlrabipuffer

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1	Kohlrabi
1	Ei
3 EL	Mehl oder Gries
1 EL	Topfen
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Muskat oder Macis
	Salz

ZUBEREITUNG

Den Kohlrabi schälen, raspeln und salzen.

Nach ein paar Minuten den Saft abschütten und die Masse mit dem Ei, Mehl, Topfen, Pfeffer und Muskat verrühren.

Öl bei mittlere Hitze in einer Pfanne erwärmen, die Kohlrabimasse portionsweise zu Kugeln formen und in die Pfanne geben (bei Bedarf die Konsistenz durch die Zugabe von Mehl oder Topfen verändern).

Die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt hervorragend ein Kräutertopfen oder, für experimentierfreudige, Apfelkompott.

VEGETARISCH | Pfannengericht