

Steckrübenpuffer



- | | |
|----------------------------|--|
| 300 g Steckrübe | und |
| 600 g (mehlige) Kartoffeln | waschen, schälen und fein reiben. |
| 1 Zwiebel | schälen, fein würfeln und dazugeben und alles zusammen mit |
| 1 Ei | |
| 3 EL Weizenvollkornmehl | verrühren und mit |
| Salz, schwarzem Pfeffer | und |
| 1 Prise Muskat | würzen. |
| Bratfett | in einer Pfanne erhitzen und den Teig
darin zu kleinen Puffern ausbacken.
Dazu passt ein bunter Salat oder Apfelmus. |