

# 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.