

Informationen zur Sendung vom 20.02.2024

Gemüsepuffer mit Schnittlauch-Dip

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 3 – 4 Portionen)

Puffer

300 g Süßkartoffeln
200 g normale Kartoffeln
150 g Karotten
100 g Lauch
100 g Halloumi (Grillkäse)
2 Eier
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer

Dip

250 g griechischer Joghurt
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
Salz
Chiliflocken oder Pfeffer

Außerdem

Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten
Rucola als Garnitur

Zubereitung

Für die Sauce den Schnittlauch in feine Röllchen teilen. Den Joghurt in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft glattrühren. Mit Schnittlauch, Salz, ein wenig Chili und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Das Gemüse schälen und putzen. Süßkartoffeln, Möhren und normale Kartoffeln in mittelfeine Späne hobeln. Dann salzen und kurz ziehen lassen.

Währenddessen den Lauch in dünne Streifen teilen. Den Käse fein hobeln. Die Flüssigkeit, die sich durch das Salzen des Gemüses gebildet hat, abgießen. Die Lauch- und Käsestreifen, beide Eier, Mehl und etwas Pfeffer zugeben und gut verrühren.

In einer oder mehreren Pfannen reichlich Butterschmalz erhitzen und kleine Gemüsepuffer darin platzieren. Nach 2 – 3 Minuten drehen, fertig braten und warmstellen oder sofort servieren.

Anrichten

Rucola auf Portionstellern verteilen. Die Sauce in kleine Schalen füllen, in die Mitte stellen und rundum Süßkartoffelpuffer anlegen.

Ullas Küchentipps

In Öl oder Butterfett braten

Viele Leute wundern sich, wenn Reibekuchen oder Gemüsepuffer beim Braten nicht richtig knusprig werden. Das liegt meist daran, dass zu wenig Öl oder Butterschmalz verwendet wird. Beides sollte zudem richtig heiß sein. Wenn die Puffer in der Pfanne sind, kann die Hitze etwas reduziert werden. Besser ist es, kleine Exemplare zu formen. Die werden zum einen schön kross und zum anderen lassen sie sich viel einfacher wenden als große Exemplare. Nach dem Braten lege ich die Küchlein auf ein Gitter oder auf Küchenkrepp, damit sie etwas abtropfen können. Auch kalt – zum Beispiel auf Schwarzbrot – kann man Gemüsepuffer als Pausenverpflegung mitnehmen.

Informationen zur Sendung vom 20.02.2024

Gemüsepudding mit Schnittlauch-Dip

Von Ulla Scholz

Gemüse salzen und ausdrücken

Damit der Teig nicht zu flüssig wird, salze ich das Gemüse und lasse es etwas ziehen. Danach wird die Masse ausgedrückt und der Sud weggeschüttet – rohes Kartoffelwasser wäre nicht so bekömmlich. Wenn man sieht, dass der Teig noch zu flüssig ist – es hängt von der Größe der verwendeten Eier ab – wird noch etwas mehr Mehl, Kartoffelstärke oder Semmelbrösel dazugegeben.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!