

Kochen**Sven Bach****Montag, den 10.01.2021****Pastinaken-Kartoffel-Puffer mit Feldsalat****Für 2 Portionen****Zutaten**

2 Pastinaken
3 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 Eigelb
2 EL Dinkelmehl Type 630
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Muskat
75 g Feldsalat

Dressing:

TK-Gartenkräuter
2 EL Balsamicoessig
1 TL Senf
½ TL Honig
1 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pastinaken und Kartoffeln schälen, raspeln, mit Salz, Muskat, Mehl und dem Eigelb vermengen, alternativ in einer Küchenmaschine fein raspeln.
2. Die restlichen Zutaten außer dem Öl untermengen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Puffer in die Pfanne geben, glattstreichen und 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
4. Feldsalat reinigen. Ein Dressing aus TK-Gartenkräutern, 2 EL Balsamicoessig, 1 TL Senf, ½ TL Honig, 1 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer herstellen.

Die Puffer mit dem Feldsalat servieren.