

Wirsing mit Kartoffeln als Puffer

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 20 Min.

1 Wirsing	Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter in dünne Streifen schneiden.
500 Kartoffeln	Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.
200 g Möhren	Möhren putzen, waschen und auch grob raspeln.
1 Zwiebel	Zwiebel schälen und fein würfeln.
	Kartoffel- und Möhrenraspel in einem Tuch gut ausdrücken.
	Mit Wirsing, Zwiebel,
60 g Mehl	Mehl und
3 Eier	Eiern vermengen und
Salz	mit Salz und
1 Prise Muskat	Muskat pikant würzen.
6 Zweig/e Thymian	Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen.
	Pro Puffer 3 EL Teig in die Pfanne geben und vor dem Wenden mit Thymian bestreuen.
2 Bund Radieschen	Die Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden.
optional: 1 Tasse Rettichsprossen	Radieschen
300 g Joghurt	mit dem Joghurt mischen, schwach salzen.
50 g Sonnenblumenkerne	Sonnenblumenkerne in einer Pfanne hellbraun rösten und über den Joghurt streuen. Den Joghurt zu den Puffern reichen.