



## SÜSSKARTOFFEL-PUFFER

Zutaten für 4 Portionen

### Für die Puffer:

- 600 g Süßkartoffeln
- 1 Ei
- 40 g Vollkornweizenmehl
- 70 g Butter
- 100 g Feta
- 3 EL Minze
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Rapsöl

### Als Topping:

- 4 EL saure Sahne oder Kräuterquark
- 2 EL gehackte Petersilie

## Und so geht's:

1 So geht's: Heize zuerst den Backofen auf 160 °C vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Schäle die Süßkartoffeln und reibe sie anschließend. Mische sie anschließend mit Ei, zerlassener Butter, Mehl, zerbröseltem Feta und gehackter Minze. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Erhitze Öl in einer großen beschichteten Pfanne. Setze esslöffelgroße Portionen in die Pfanne, drücke sie leicht flach und brate sie von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun.

### Tipp:

Nun noch ein Trick wie die Puffer gleichmäßig durch werden und nicht anbrennen. Die Süßkartoffelpuffer auf das Backblech heben und im Ofen 15 Minuten knusprig backen. Zuletzt mit einem Esslöffel saure Sahne oder Kräuterquark garnieren und mit etwas Petersilie bestreuen. Sofort genießen!

**Guten Appetit!**

