

Rezept

Kartoffelpuffer mit Karotten und

Seasoning for green veg & lamb

NR: 12 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 40 min

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 Karotten
- 1 TL Haferflocken
- 40 g Kartoffelstärke
- 1 TL Seasoning for green veg & lamb
- Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch) (nach Belieben)
- Sonnenblumenöl
- 1 kg Äpfel
- 125 ml Wasser oder Apfelsaft
- 75 g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Kartoffelpuffer:

- Die Kartoffeln und die Karotten schälen, abwaschen und abtrocknen. Beides grob raspeln und danach etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Kartoffelmasse mit Haferflocken, Stärke und Seasoning for green veg & lamb vermengen.
- Etwas Öl in die Bratpfanne geben und auf mittlere Hitze stellen.
- Pro Kartoffelpuffer 1-2 Esslöffel Teig in die Bratpfanne geben und mit dem Löffel zu einem Fladen drücken. Von beiden Seiten goldbraun braten.
- Wenn die Puffer fertig sind, einfach in den vorgewärmten Backofen auf den Rost legen und warmhalten.

Apfelmus:

- Äpfel schälen und grob würfeln. Anschließend mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Zimt und Vanillezucker zugeben, Äpfel 30 Minuten weichkochen und zum Schluss pürieren.

E Guetä!