

## Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

### Für 2 Personen

250g Kartoffel, fest	0,5 Zwiebel	1 Ei
3 EL Paniermehl	40g Pflanzenfett	40 g Kräutermischung
4 Äpfel, weich	20g Zucker	Zimt
Honig	1 TL Salz	

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Äpfel mit dem Zucker in das Wasser geben und weich kochen. Die Kartoffeln schälen und die Zwiebel abziehen. Beiden fein reiben. Das Ei, das Paniermehl, Salz und Kräuter zu der Kartoffel-Zwiebel-Masse geben und vermengen. Eine Pfanne mit Fett erhitzen. Einen Esslöffel von der Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Die Puffer von beiden Seiten anbraten. Die gekochten Äpfel pürieren und mit Zimt und Honig abschmecken. Die Kartoffelpuffer auf einem Teller anrichten und mit dem Apfelmus garnieren.

Sonja Dufner am 10. Mai 2010