

Kürbis-Kartoffel-Puffer auf Feld-Salat

Für 2 Portionen

200 g festk. Kartoffeln	200 g Muskatkürbis	1 gestr. EL
Speisestärke	1 Ei	1 EL grober Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Rapsöl	250 g Feldsalat
2 EL Kürbiskernöl	2 EL Weißweinessig	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Petersilie fein hacken. Kartoffeln und Kürbis schälen und grob raspeln. In einer Schüssel mit Stärke, Ei, Senf und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse vier Puffer ausbacken. Von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz leicht nachwürzen. Den Feldsalat mit Essig und Kürbiskernöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Die Puffer zusammen mit dem Salat anrichten.

Steffen Henssler am 11. Oktober 2012