



## EINFACHES REZEPT FÜR KÖSTLICHE SÜSSKARTOFFELPUFFER!

**K**artoffelpuffer mag jeder. Süßkartoffelpuffer? Auch. Besonders, wenn sie so schnell und einfach zubereitet sind, wie mit unserem Rezept.

Süßkartoffel  
aus regionalem  
Anbau vom  
Gemüsehof Lunzer  
finden Sie in der  
GenussBox!

Die ursprünglich aus Südamerika stammende Süßkartoffel erfreut sich hierzulande immer größerer Beliebtheit. Und das aus gutem Grund, denn die mit unserer heimischen Kartoffel nur entfernt verwandte Süßkartoffel ist vielseitig einsetzbar. Am besten geeignet sind Sorten mit rotfleischigen Knollen. Diese werden ähnlich wie Kartoffeln in gewaschenem und geschältem Zustand gekocht, gebacken, frittiert oder gebraten.

Auch ungeschält können Sie im Ofen zubereitet werden. Dabei bleibt der Geschmack gut erhalten. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielseitig: Suppe, Püree, Kartoffelpuffer, Wedges oder auch als Teiggrundlage beim Backen eignet sich die Süßkartoffel hervorragend.

Wir haben ein einfaches Rezept für leckere Süßkartoffelpuffer für Sie ausgesucht. Viel Spaß beim Ausprobieren!

### **ZUTATEN:**

500g Süßkartoffeln, 2 Eier, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer

### **ZUBEREITUNG:**

1. Süßkartoffeln schälen und dann fein reiben
2. Flüssigkeit von den fein geriebenen Süßkartoffeln ausdrücken
3. In die Masse 2 Eier, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer geben und gut verrühren.
4. In einer Pfanne mit Öl goldbraun heraus braten.

### **SAUCE:**

100ml Joghurt, 1 Becher Creme fraiche, Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Rezept mit freundlicher  
Genehmigung von:

