



# ♡ Kartoffel-♡ Kürbis-♡ Puffer



## ♡ Zutaten

- › 1 Bund Radieschen
- › 200 g Sahnequark
- › 100 g Vollmilchjoghurt
- › 1/2 Bund Schnittlauch
- › 550 g Kartoffeln
- › 350 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
- › 1 Zwiebel
- › 150 g geriebener Gouda
- › 2 EL Mehl
- › 2 Eier
- › Salz und Pfeffer
- › gerebene Muskatnuss
- › Öl zum Braten

Für den Dip die Radieschen waschen und nicht zu fein reiben. Diese dann etwas salzen und beiseite stellen.

Den Quark mit dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und waschen. Nun beides grob reiben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und alles zusammen mit Käse, Mehl und den Eiern vermengen.

Den Mix nun mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus ca. 2 EL Masse Puffer braten bis diese gold/braun sind.

Nun die geriebenen Radieschen gut ausdrücken und unter die Quarkcreme rühren.

Die Puffer mit dem Dip und evtl. noch etwas Schnittlauch garnieren.

