

Kartoffel-Sauerkraut-Puffer mit Kräuter-Quark

 happy-mahlzeit.com/2019/11/12/kartoffel-sauerkraut-puffer-mit-kräuter-quark/

Zutaten für 4 Personen

Für die Puffer:

- 200 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- 200 g Sauerkraut
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Kümmel
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für den Kräuter-Quark:

- 400 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 1 Limette
- 1 Bund Kräuter, z.B. Frankfurter Kräuter
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Sauerkraut in ein Sieb zum Abtropfen geben, gut darin ausdrücken und grob hacken. Sauerkraut, Kartoffeln und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Ei, Senf, Kümmel und Mehl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gründlich mischen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in kleinen Portionen in die Pfanne geben, etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die restliche Kartoffelmasse ebenso verarbeiten. Die Puffer nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräuter-Quark Magerquark, Milch und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Limette pressen und den Quark mit Limettensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele

entfernen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter fein hacken und unter den Quark mischen.

Die Puffer auf Tellern anrichten, den Kräuter-Quark dazu servieren und mit einigen frischen Kräuterblättchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Margie Kinsky

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2012