

# Kartoffel-Karotten-Puffer

## Kartoffel-Karotten-Puffer

Ich steh total auf Kartoffelpuffer und weil ich noch ein paar Karotten hatte die dringend weg mussten, gibt es heute ein Rezept für einfache Kartoffel-Karotten-Puffer. Solche Gemüsepufer sind recht praktisch, gerade wenn man noch Gemüse da hat, was dringend verarbeitet werden muss. Zudem gehen Puffer einfach super fix. Genau das Richtige für eine schnelle Mahlzeit. Besonders mit der Küchenmaschine ist das Gemüse schnell geraspelt. Dann einfach nur noch die restlichen Zutaten dazu geben und schon können die Puffer ausgebacken werden.

Gebacken habe ich meine Puffer in einer beschichteten Pfanne. Diese habe ich nur ganz leicht gefettet, einfach damit auch wirklich nichts kleben bleibt. Ansonsten könnt ihr die Masse auch gut auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen backen. Das Weizenmehl könnt ihr auch wunderbar durch Dinkelmehl ersetzen. Dazu gab es bei uns einen einfachen Joghurt Dip.

---

---

# Leckere Kartoffel-Karotten-Puffer

Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen. Anschließend fein raspeln, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Das Mehl, die Eier und die Gewürze dazu geben und gut miteinander verrühren. Das Öl in eine beschichteten Pfanne erhitzen. Die Puffer-Masse portionsweise ausbacken. Die fertigen Puffer pur, oder mit einem leckeren Dip genießen.

---

## Weitere Rezept-Ideen für Gemüse & Beilagen



**Cowboy Candy**



**Mais Taler**



**Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**



**Kartoffelpuffer**



## **Kartoffel-Karotten-Puffer**



## **Gebackener Blumenkohl**



## **Datteln im Speckmantel**



## **Gefüllte Ofenkartoffel**

[Alle Rezepte](#)



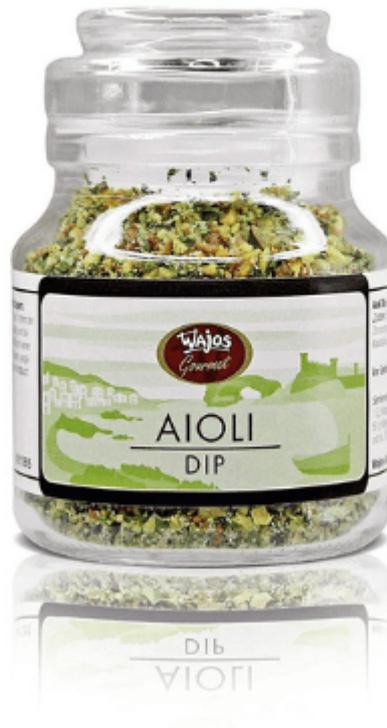
Ankerkraut "Sour-Cream & Onion", Dip-Gewürzmischung



Just Spices Kräuter Quark Gewürz



Ankerkraut Tzatziki, Dip-Gewürzmischung



Aioli Dip Gewürzmischung

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---

