

Rezept

Sellerie-Kartoffelpuffer



© Michael Himpel

Info



40 Min.

Gesamtzeit

20 Min.

Zubereitungszeit

20 Min.

Backzeit



leicht



Zutaten für - 4 + Portionen

6 **Äpfel z.B. Boskop**

3 **Birnen**

0,5 **Zitrone** Saft

Zimt

1 Prise **Nelkenpulver**

1 El **Ahornsirup**

800 g **Kartoffeln**

200 g **Sellerie**

1 **Zwiebel**

1 **Knoblauchzehe**

4 El **Vollkorn Grieß**

2 El **Dinkelvollkornmehl**

2 **Eier**

Salz

Pfeffer

Thymian

Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Fünf Äpfel und alle Birnen klein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf mittlerer Flamme fünf Minuten köcheln. Pürieren und mit Zimt, Nelkenpulver und Ahornsirup abschmecken. Abkühlen lassen.
2. Kartoffeln, Sellerie und übrigen Apfel schälen und grob raspeln. Zwiebel fein reiben. Knoblauch pressen. Mit Gries, Mehl und Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Kugeln formen und flach drücken.
3. Sellerie-Kartoffel-Puffer im heißen Öl goldbraun ausbacken. Mit Birnen-Apfelmus servieren.