

– SPEZIALITÄTEN AUS SANDEROOG –

MYSTERIÖSE KARTOFFELPUFFER MIT KRÄUTERQUARK

KLEINE KARTOFFELPUFFER MIT KRÄUTERQUARK

Für ca. 16 Puffer

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Kochzeit:** ca. 15 Min.

Zutaten:

600 g Kartoffeln (vorzugsweise festkochend)

1 kleine Zwiebel

2 Eier

2 EL Mehl

Salz und Pfeffer

Öl zum Braten

Für den Kräuterquark:

250 g Quark (Mager- oder Sahnequark)

2 EL Crème Fraîche oder Joghurt

1 Bund frischer Dill

1 Bund frischer Schnittlauch

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft (optional)

Zubereitung:

Schäle die Kartoffeln und reibe sie fein. Drücke die überschüssige Flüssigkeit mit einem sauberen Küchentuch aus. Reibe auch die Zwiebel fein dazu.

Vermische Kartoffeln, Zwiebel, Eier und Mehl in einer Schüssel. Würze mit Salz und Pfeffer.

Erhitze etwas Öl in einer Pfanne. Forme kleine Puffer (etwa Tischtennisballgröße) und brate sie bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig (ca. 3–4 Minuten pro Seite).

Lass die Kartoffelpuffer kurz auf Küchenpapier abtropfen.

Während die Puffer braten, bereite den Kräuterquark zu: Wasche Dill und Schnittlauch, tupfe sie trocken und hacke sie fein.

Vermische Quark und Crème Fraîche oder Joghurt in einer Schüssel, bis alles cremig ist. Hebe die Kräuter unter.

Schmecke den Kräuterquark mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft ab.

Serviere die warmen Kartoffelpuffer zusammen mit dem frischen Kräuterquark.