

## **Pastinaken-Mangold-Puffer**

Zutaten (4 Pers.)

500 g Pastinaken

200 g Mangold

2 Kartoffeln

2 Eier

4 geh. EL Mehl

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Butter (Butterschmalz o. anderes Fett)

Zubereitung:

Pastinaken und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mangold mit den Stielen fein schneiden. Eier und Mehl zu den Gemüsen geben und das Ganze zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Puffer braten.

Dazu passen z. B. Joghurt- oder Sauerrahm-Kräuter-Dip und knackige Blattsalate.