



KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS

Für 2 Personen:

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel, entkernt und grob gewürfelt

1,5 EL Zitronensaft

70 ml Wasser

1 Prise Zimt

Kartoffelpuffer (ergibt 6 Stück):

500 g festkochende Kartoffeln

40 g Kichererbsenmehl

3/4 TL Salz

3 EL Olivenöl

Zeitaufwand:

ca. 40 Minuten

Einen großen Teller in den Backofen stellen und den Ofen auf 100 °C vorheizen. Nach ca. 10 Minuten ausschalten. Hier werden später die Kartoffelpuffer warm gehalten.

Für das Apfelmus gewürfelte Äpfel mit Zitronensaft, Wasser und Zimt in einen Topf geben und erhitzen. Ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel lese köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab cremig pürieren.

Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Handgroße Portionen der geraspelten Kartoffeln entnehmen und mit den Händen fest zusammenpressen, um das Kartoffelwasser herauszudrücken. Die gepressten Kartoffelraspel in eine neue Schüssel füllen. Mit Kichererbsenmehl und Salz vermischen.

1 EL Olivenöl in einer Antihaf-Pfanne erhitzen. Esslöffelgroße Portionen der geraspelten Kartoffeln entnehmen, in den Händen zu einer Kugel formen und flach pressen. Drei davon in die Pfanne geben und gegebenenfalls erneut flach pressen. Circa 3–4 Minuten anbraten, bis die Unterseite der Puffer gebräunt ist. Dann wenden und weitere 3 Minuten anbraten. Im Ofen warm halten, bis die restlichen Puffer fertig gebraten sind.

Die Kartoffelpuffer mit dem Apfelmus servieren.