



KNUSPRIGE SAUERKRAUTPUFFER

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 350 g Sauerkraut
- ein paar Stängel glatte Petersilie
- 4 EL Maisstärke
- 1 TL Salz
- 6 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 500 g ungesüßter veganer Naturjoghurt

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und mithilfe einer groben Reibe raspeln. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und etwas ausdrücken. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken.
2. Kartoffeln, Sauerkraut, Maisstärke und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne mittelstark erhitzen, denn bei zu hoher Hitze wird das Sauerkraut schnell zu dunkel. Aus der Kartoffel-Sauerkraut-Masse Puffer formen und portionsweis im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
4. Die Puffer auf einem Küchentuch abtropfen lassen, dann mit veganem Naturjoghurt und gehackter Petersilie bestreut servieren.