

## Kartoffel-Gemüse-Puffer mit Apfelmus

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Zucchini (ca. 200 g)  
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 große Möhre (ca. 200 g)  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Speisestärke  
Salz  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
3-4 EL Öl  
2-3 Zwiebeln  
etwas Mehl  
1 Glas (585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus



### Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Kartoffeln und Möhre schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffeln, Möhre, Zucchini, Eier und Stärke verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse etwas ausdrücken und daraus portionsweise in der Pfanne 16 Puffer formen und bei mittlerer Hitze unter Wenden 5-7 Minuten braten. Fertige Puffer herausnehmen und warm halten.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in Mehl wenden und etwas abklopfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin unter Wenden 4-5 Minuten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und ebenfalls warm halten.

Gemüse-Puffer, Zwiebelringe und etwas Odenwald Bio-Genuss Apfelmus auf Tellern anrichten. Rest Apfelmus dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten**



*Guten Appetit!*