

Hier und heute



Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Zitronenthymian-Schmand

Lars Middendorf serviert knusprige Kartoffel-Zucchini-Puffer mit cremigem Zitronenthymian-Schmand und süßen, bunten Cherrytomaten.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für die Puffer

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Zucchini
- 2 Eier
- ca. 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zutaten für den Zitronenthymian-Schmand

- 200 g Schmand
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und etwas Saft)
- 1-2 TL frischer Zitronenthymian, fein gehackt
- frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Außerdem

- 300 g bunte Cherrytomaten
- 1 EL Olivenöl
- etwas frischer Zitronenthymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln und die Zucchini grob auf einer Reibe raspeln und vermengen. Die Masse salzen und anschließend fünf Minuten stehen lassen. Dann möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken.

Nun Eier und Mehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Aus der Masse kleine Puffer formen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Schmand mit Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, gehacktem Zitronenthymian und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten halbieren, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenthymian marinieren. Die knusprigen Puffer mit einem Klecks Zitronenthymian-Schmand und obenauf den bunten Cherrytomaten anrichten