

Hier und heute

Pikante Süßkartoffelpuffer mit Rucola, Mozzarella und rotem Pesto

Das feine Aroma seiner Süßkartoffelpuffer rundet Lars Middendorf mit Chili, Rucola und Mozzarella ab. Als Topping gibt's rotes Pesto.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für die Puffer

- 600 g Süßkartoffeln
- 2 Eier
- 4 EL Haferflocken oder Mehl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Ausbacken

Zutaten für das rote Pesto

- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- 30 g Pinienkerne (alternativ Mandeln)
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für den Salat

- 100 g Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico bianco
- Salz und Pfeffer

Außerdem

- 2 Kugeln Mozzarella (ca. 250 g)

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Dann mit Eiern und Haferflocken vermengen. Mit Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse zehn Minuten quellen lassen, dadurch binden die Haferflocken das Wasser. Ggf. mit Mehl nacharbeiten, damit die Masse trocken und bratfähig wird.

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixer geben und fein pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse kleine Puffer formen und in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz, den Cherrytomaten und Pfeffer marinieren. Den Mozzarella in Stücke zupfen.

Die warmen Süßkartoffel-Puffer mit etwas Pesto, Rucola und obenauf dem Mozzarella anrichten.