

Karotten-Kartoffelpuffer mit Radieschen-Salat

Für 4 Portionen

Radieschensalat:

1 Bund Radieschen, 500 g	2 Lauchzwiebeln	1 Bund Schnittlauch
2 EL Balsamessig, hell	1 TL Senf	Honig
Salz	Pfeffer	3 EL Joghurt, 10%
3 EL Rapsöl		

Karotten-Kartoffel-Puffer:

1 Zwiebel	400 g Karotten	800 g vorw. festk. Kartoffeln
3 Eier M	2 Stiele Thymian	60 g Haferflocken
Pfeffer, Salz	6 EL Rapsöl	

Außerdem:

8 Sch. Bacon

Für die Puffer Zwiebel abziehen. Karotten und Kartoffeln schälen, abbrausen, trocknen. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

Für den Salat Radieschen putzen, abbrausen, trocknen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Für das Dressing Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer, Joghurt und Öl verrühren.

Kartoffeln und Zwiebel grob raspeln. Karotten ebenfalls grob raspeln, getrennt von Kartoffeln und Zwiebeln.

Kartoffeln und Zwiebel portionsweise in einem Mulltuch ausdrücken, Flüssigkeit dabei auffangen und die Kartoffelstärke absetzen lassen. Kartoffel-Zwiebel-Raspel in eine Schüssel geben.

Karottenraspel zu den Kartoffeln geben und mit den Händen aufflockern. Eier, Thymian und Pfeffer und Salz zugeben.

Flüssigkeit vorsichtig von der abgesetzten Stärke gießen. Stärke und Haferflocken zu den Gemüseraspeln geben und sorgfältig mit den Händen mischen.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Je 2-3 EL Kartoffel-Karotten-Mischung ins heiße Öl geben.

Dann jeweils zu Puffern formen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Gebratene Puffer warmhalten, bis alle Puffer gebacken sind.

Radieschen und Lauchzwiebeln mit dem Dressing mischen. Schnittlauch darüberstreuen. Zuletzt die Baconscheiben in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Puffer mit Radieschensalat und Bacon anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 19. August 2026