



Rezept für Steckrüben-Puffer mit Tomate-Mozzarella

300 g Steckrüben	schälen und fein reiben.
1 Ei	unterrühren,
1 TL Semmelbrösel	sowie
1 Zwiebel	fein gerieben mit der geriebenen Steckrübe verrühren. Mit
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken und in einer Pfanne 2 Puffer ausbacken. Die Puffer auf ein Backblech legen.
2 Tomaten	waschen und in Scheiben schneiden.
1 kleine Zwiebel	in feine Ringe schneiden und beides mit
Pfeffer, Salz	und
Kräutern der Provence	würzen. Die Tomaten auf die Puffer geben.
1 Mozzarella	in Scheiben schneiden und über die Puffer legen und im Backofen bei 180 °C ca. 10 Min. überbacken.