



## **Steckrüben-Kartoffelpuffer mit Zaziki-Dip**

### **Puffer:**

1 Zwiebel  
200 g Steckrüben  
280 g Kartoffeln

2 EL Mehl,  
1 Ei  
Salz/Pfeffer  
6 EL Bratöl

häuten und fein würfeln.  
und  
schälen und mit einer Reibe raspeln. Mit den  
Zwiebelwürfeln,

und  
verrühren.  
in einer Pfanne erhitzen. Die Masse esslöffelweise in  
die Pfanne geben, flach drücken und von jeder Seite  
ca. 3 Minuten goldgelb braten.

### **Zaziki:**

½ Gurke  
1 EL Rapsöl  
200 g Joghurt  
2 Knoblauchzehen  
Salz/Pfeffer

schälen, raspeln und mit  
unter  
rühren.  
häuten, in den Joghurt pressen und mit  
abschmecken. Die fertigen Puffer mit dem Zaziki  
anrichten.