



Zucchini-Erdäpfelpuffer mit Rupp s'beschte Sortiment



35 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

60 g	Buchweizen
600 g	Erdäpfel, speckig, geschält, in Stücken (2 cm)
200 g	Zucchini, in Stücken (2 cm)
7 Ecken	 Rupp s'beschte Sortiment
1	Ei (Größe M)
1 TL	frische Thymianblättchen
1 TL	Salz
1/2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Öl
4 EL	Butter

Zubereitung

- 1 Buchweizen in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2 Erdäpfel, Zucchini, 2 Rupp s'beschte Sortiment Ecken, Ei, Thymian, Salz, Paprika und Pfeffer zugeben und mithilfe des Spatels 5-10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In den Varoma-Behälter oder in ein Sieb umfüllen, abtropfen lassen und kräftig ausdrücken. Backofen auf 90°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 3 Restliche 5 Rupp s'beschte Sortiment Ecken der Fläche nach halbieren. Die Masse in 10 gleich große Portionen teilen und mit dem Käse füllen.
- 4 In einer Pfanne auf dem Herd Öl und Butter erhitzen. Zucchini-Erdäpfelpuffer nach und nach von beiden Seiten kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Sobald alle gebraten sind sofort servieren.
- 5 **TIPP:** Dazu passt hervorragend Schnittlauchsaucе und Blattsalat.